

Fajitafestival

von Florence Bühler

Mengen für 78 Personen

Fajita-Plausch mit 3 Saucen (Guacamole, Curry und Tomatensauce)

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Curry scharf

7.8 dl Olivenöl	
9.75 kg Pouletgeschnetzeltes	
4.88 kg Zucchini (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillon würzen
3.24 kg gehackte Tomaten	für Tomatensauce
390 g Tomatenpuree	für Tomatensauce
3.9 g Zwiebel	g=Stk; für Tomatensauce
7.8 g Avocado	g=Stk
3.9 Stück Zitronen	Entsaften oder Zitronensaft verwenden
3.12 kg Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
1.17 kg Jogurt	
7.8 Stück Pepperoni	dünn schneiden, Rohbeilage
3.24 kg Mais	Rohbeilage
2.34 kg Reibkäse	Beilage
7.8 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
234 Stück Fajita's	ca. 3 pro Pers.

Poulet: gut anbraten in ganz heisser Pfanne, nur mit Camun und Bouillon würzen

Vegipendant: Zuccetti oder sonstiges Gemüse andünsten und mit Fajitamischung würzen.

Guacamole: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit 2/3 Jogurth (M Dessert) und 1/3 Creme fraiche mischen, wenig zitronensaft begeben. Salz, evt frische Chilli, Aromat

Currysauce: Resten Creme fraiche und Jogurth mit Curry mischen und Salz

Tomatensauce: Zwiebeln anbraten und Tomaten hinzufügen, mit Bouillon aufkochen und mit Tomatenpuree, Salz, Pfeffer verfeinern.

Alles in verschiedenen Schüsseln verteilen so das in Gruppen gegessen werden kann

Rohbeilage: Mais, Pepperoni, Salat, Zwiebeln rüsten und in Schüsseln bereitstellen

Fajitas: wenn möglich aufwärmen