

Fajitafestival

von Sandro Roelli

Mengen für 10 Personen

Fajita-Plausch Gemüse (Guacamole, Salsa, Creme fraiche)

Gewürze: Kreuzkümel, Curry scharf, Salz

1.0 kg Tomatensauce Napoli	Salsa
1.0 kg Crème fraiche	
1.0 dl Olivenöl	
6.0 g Zwiebel	g=Stk
6.0 Stück Zucchini	
2.0 g Avocado	g=Stk
6.0 Stück Pepperoni	
416 g Mais	Rohbeilage
300 g Reibkäse	Beilage
1.0 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
30 Stück Fajita's	ca. 3 pro Pers.
1.0 Stück Gurken	Rohbeilage
1.0 kg Chilischoten	Jalapenos, Rohbeilage

Gemüsemischung:

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pepperoni (Streifen), Zwiebel (Streifen) und Zucchini (Würfeli) begeben, ca. 3 Min. rührbraten. Gemüse würzen. Pfanne vom Gas nehmen

Guacamole: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit sehr feinem Knobli, Zitronensaft und bisschen Öl mischen. Salz, evt frische Chilli, Aromat

Rohbeilage: Mais, Jalapenos, Salat, Gurken rüsten und in Schüsseln bereitstellen

Fajitas: wenn möglich aufwärmen