Fajitafestival von Claudia Bolliger

Mengen für 10 Personen

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

2 Sauce: Resten Creme fraiche und Jogurth mit Curry mischen und Salz

Gewürze: Salz, Curry scharf, Kreuzkümel

1.3 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.0 dl Olivenöl	
416 g gehackte Tomaten	für Tomatensauce
1.0 g Zwiebel	1/2 für Tomatensauce
50 g Tomatenpuree	für Tomatensauce
1.0 Stück Pepperoni	dünn schneiden als roh beilage
416 g Mais	in schüsseln verteilen als rohbeilage
625 g Zucchetti (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillong würzen
1.0 g Avocado	Stk
300 g Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
100 g Jogurt	
300 g Reibkäse	
0.5 Stück Zitronen	
1.0 g Chilischoten	
1.0 g Eisbergsalat	
4.0 dl Salatsauce	ca 40g pro pers. und salat
21 Stück Fajita's	ca 2 pro pers.

Fleisch gut anbraten in heisser Pfanne, nur mit Camun und Bouillong würzen.
Alles in verschiedenen Schüsseln verteilen so das in Gruppen gegessen werden kann