

Fajitas Deluxe mit vegi

von Patrick Niederberger

Mengen für 47 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

| | |
|--------------------------------|---|
| 7.05 kg Tortillas (Fladenbrot) | (3 Stück pro Person) |
| 2.82 kg Hackfleisch | |
| 2.82 kg Pouletgeschnetzeltes | Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 1.88 kg rote Bohnen | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 1.41 kg Mais | |
| 47 g Chilischoten | fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 940 g Rübli | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 18.8 Stück Pepperoni | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 7.05 Stück Zwiebeln | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden. |
| 9.4 cl Sambal Oelek | zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen. |
| 4.7 Stück Knoblauchzehen | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 2.82 kg Reibkäse | Pizzakäse. In Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 1.88 Liter Sauerrahm | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 470 g Avocado | Guacamole: Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten. (möglichst reife Avocados nehmen) |
| 1.88 dl Zitronensaft | zum Püre dazugeben und gut mischen. |
| 1.88 dl Öl | dazugeben |
| 23.5 g Salz | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 3.76 kg Eisbergsalat | Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |

Gericht ist relativ aufwändig zum kochen. Bei weniger als 20 Personen sollte es vereinfacht werden. z.B. Nur eine Fleischsorte anbieten.