



## Fajitas - Festival (4 Stk/Pers) von Matteo Delucchi

Mengen für 20 Personen

Für Hungrige mit 4 Stk. pro Person.

Alle Zutaten anrichten, evt. warm stellen. Fajitas nach belieben belegen.

Bei Kinder evt. Anweisung erteilen, wie man sie umlegen muss.

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

800 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
800 g Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
8.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
600 g rote Bohnen	evt. erwärmen
800 g Mais	Mais, evt. wärmen
200 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
4.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
4.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
10 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
800 g Ananas	in feine Würfel schneiden
80 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
1.0 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
800 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.