

Fajitas - Festival

von Thomas Helfenstein

Mengen für 70 Personen

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

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

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

210 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen (Bei Ottos gibt es grosse Packungen zu gutem Preis.)
1.4 kg Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
2.1 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
28 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
2.1 kg Mais	Mais, evt. wärmen
700 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
14 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
2800 kg Crème fraiche	Sauerrahm evt. mit Kräuter
1.75 kg Reibkäse	
2.1 kg Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

2.5 Fajitas / Person