

# Fajitas mit Pouletfüllung von Retu

Mengen für 21 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| 2.52 kg Tortillas (Fladenbrot) | (3 Stück pro Person)  |
| 2.52 kg Pouletgeschnetzeltes   | Füllung Pouletfleisch:<br>Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.                                 |
| 1.26 kg rote Bohnen            | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 840 g Kichererbsen             | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 1.05 kg Mais                   | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 105 g Chilischoten             | fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 1.26 kg Rüebli                 | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 8.4 Stück Pepperoni            | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 420 g Zwiebeln                 | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.   |
| 1.05 dl Sambal Oelek           | zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.   |
| 21 g Paprika                   |   |
| 2.1 Stück Knoblauchzehen       | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 4.2 cl Tabasco                 |   |
| 1.26 kg Reibkäse               | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 8.4 dl Sauerrahm               | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 2.1 kg Avocado                 | Guacamole:<br>Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten.<br><br>(möglichst reife Avocados nehmen) |
| 6.3 Stück Knoblauchzehen       | zusammen mit der Avocado Pürieren   |
| 8.4 cl Zitronensaft            | zum Püre dazugeben und gut mischen.   |
| 8.4 cl Öl                      | dazugeben   |
| 10.5 g Salz                    | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.  |
| 1.68 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.