

Fajitas mit Pouletfüllung

von Sandra Widmer

Mengen für 20 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

| | |
|-------------------------------|---|
| 2.4 kg Tortillas (Fladenbrot) | (3 Stück pro Person) |
| 2.4 kg Pouletgeschnetzeltes | Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 8.0 Stück Pepperoni | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 1.2 kg rote Bohnen | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 1.0 kg Mais | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 1.2 kg Rübli | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 400 g Zwiebeln | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden. |
| 20 g Paprika | |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 1.2 kg Reibkäse | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 8.0 dl Sauerrahm | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 10 Stück 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) |
| 6.0 Stück Knoblauchzehen | zusammen mit der Avocado Pürieren |
| 8 cl Zitronensaft | zum Püre dazugeben und gut mischen. |
| 8 cl Öl | dazugeben |
| 10 g Salz | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 1.6 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.