

Fajitasplausch (3.5 Stk/Pers) (1/4 Vegi) von Klaus Tony

Mengen für 10 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: Paprika, Salz, Pfeffer

35 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
450 g Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
450 g Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben.
300 g Gluten/Seitanfix	
500 g gehackte Tomaten	
6.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden
300 g rote Bohnen	evt. erwärmen
400 g Mais	Mais, evt. wärmen
100 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
400 g Zwiebeln	feine Ringe schneiden
300 g Tomaten	In kleine Würfel schneiden
300 g Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
5.0 dl Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
500 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
100 g Kreuzkümmel	
300 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

Noch zusätzliche Saucen