

Fajitasplausch (4 Stk/Pers) von Macouba

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: Salz, Pfeffer, Paprika

2.5 Stück Pepperoni	In feine Streifen schneiden oder mit Sparschäler hobeln.
25 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
400 g Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
500 g Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
4.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
300 g rote Bohnen	evt. erwärmen
400 g Mais	Mais, evt. wärmen
100 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
2.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
2.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
5.0 dl Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
500 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
400 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.
10 Stück Avocado	
1.0 dl Zitronensaft	

Noch zusätzliche Saucen