

Fajitasplausch (4 Stk/Pers) von Nouri Zeroual

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 belegen und falten muss.

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

2.5 Stück Pepperoni	In feine Streifen schneiden oder mit Sparschäler hobeln.
40 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
100 g Tofu	Am besten Räuchertofu marinieren und anschliessend anbraten. (Für Vegis)
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 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
5.0 dl Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
500 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
400 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

Noch zusätzliche Saucen