

# Fajitasplausch (4 Stk/Pers) von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 56 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

14 Stück Pepperoni	In feine Streifen schneiden oder mit Sparschäler hobeln.
224 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
2.24 kg Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
2.8 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
5.6 Stück Fajita Chicken Mix	Gewürzmischungspäcken (Old el Passo)
5.6 Stück Fajita Mexican Mix	Glas Tomatensauce (Old el Passo)
22.4 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
1.68 kg rote Bohnen	evt. erwärmen
2.24 kg Mais	Mais, evt. wärmen
560 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
11.2 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
11.2 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
28 Stück Rüeblli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
2.8 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
2.8 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
2.24 kg Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

Noch zusätzliche Saucen