Pouletfüllung für Fajitas



Nach einem Rezept von Betty Bossi

für 25 Personen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Öl | in einer Bratpfanne erhitzen |
| 5 | kg | geschnetzeltes Pouletfleisch | portionsweise je ca. 3 Min. braten, herausnehmen |
| 6.25 | TL | Salz |  |
|  |  | Pfeffer | Fleisch würzen |
| 12 |  | Bundzwiebeln, mit dem Grün | in Ringe schneiden |
| 6 |  | Knoblauchzehen | in Scheibchen schneiden, mit den Zwiebeln ca. 2 Min. rührbraten, Fleisch wieder beigeben, nur noch heiss werden lassen |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Vegi: Grillkäse verwenden, Fleischalternative (z.B. Planted Chicken, Tofu) verwenden * Vegan: Fleischalternative (z.B. Planted Chicken, Tofu) verwenden | |
|  |  |  |  |