

Südafrikanischer Hackfleischauflauf

Bobotie „Flirt“

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Lammhackfleisch (alternativ Rind)
- 2 Gemüsezwiebeln
- 300 ml Milch
- 3 Eier
- 100 g Edamer
- 2 El Rosinen
- Meersalz, frischer Pfeffer
- 2 El Olivenöl
- 3 Bananen
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Aprikose „Flirt“

Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Hackfleisch und die Zwiebeln krümelig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze im geschlossenen Topf, bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten schmoren lassen. Dann die Zwiebel-Hackmischung in eine Auflaufform geben und mit ca. $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Glas Aprikosen-Chutney und den Rosinen vermengen. Die Bananen in Scheiben schneiden und auf der Masse verteilen. Die Eier mit der Milch verquirlen und über das Ganze gießen. Den geriebenen Käse darüber geben und die Auflaufform für 30 Minuten bei 180 Grad (Umluft) in den Backofen geben.

Wenn Ihnen dieses Chutney zu scharf für den Auflauf ist, können Sie auch alternativ unser Mango-Chutney „Tropensonne“ verwenden.

Guten Appetit!