



Iskender Auflauf mit Schafskäsesauce

Zutaten (für 4 Personen)

- (*)
- 600g Rindergeschnetzeltes
2 rote Paprikaschoten,
geviertelt und in Streifen
geschnitten
- 1 Zwiebel,
in Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, mit
ein wenig Salz zu Mus verrieben
- 1 EL Olivenöl
Thymian
Oregano
Minze, nach Geschmack
Salz, Pfeffer
-
- 1 Dose Tomaten,
gute Qualität
- 1 TL Honig
1 TL Salz
½ TL Paprika, scharf
Pfeffer, frisch aus der Mühle
- 200 g Schafskäse
200 ml Milch
1 TL Speisestärke
2 Knoblauchzehen, mit ein
wenig Salz zu Mus verrieben
Salz, Pfeffer
Petersilie, nach Geschmack
- ½ türkisches Fladenbrot
Olivenöl zum Bepinseln
Oliven zur Garnitur

Zubereitung

Diese Zutaten (*) geben wir in eine Schüssel und lassen sie mindestens 2 Stunden marinieren. Je länger man das macht, desto intensiver ist natürlich der Geschmack. Danach wird das Fleisch in einer Pfanne kurz angebraten.

Die Tomaten für die Sauce werden in eine Schüssel umgefüllt und grob mit einem Messer zerkleinert. Dazu kommen dann die Gewürze und der Honig. Die Sauce wird pikant abgeschmeckt und bleibt kalt.

Von der Milch nehmen wir ein bisschen ab und verrühren sie mit der Speisestärke. In der restlichen Milch lassen wir den zerkrümelten Schafskäse bei kleiner Flamme schmelzen, würzen mit Knoblauch, Salz und Pfeffer und lassen die Sauce unter Rühren einmal ganz kurz aufkochen. Es macht wirklich überhaupt nichts, wenn noch ein paar winzige Bröckchen enthalten sind, eher im Gegenteil. Zum Schluss rühren wir die Petersilie unter.

Das Fladenbrot schneiden wir am in ca. 2 cm dicke Streifen, bepseln es mit Olivenöl und rösten es am besten im Backofen knusprig goldgelb.



hier gehts weiter →



HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Zubereitung



Bis hierher lassen sich die einzelnen Komponenten supergut vorbereiten und während dann der Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze aufgeheizt, fangen wir an den Auflauf zu schichten: Zuerst kommt das geröstete Brot in eine Auflaufform und darauf das angebratene Fleisch, die kalte Tomatensauce und abschließend die Schafskäsesauce.

Nun kommt der Auflauf für ca. 15 Min. bei 200° C Ober- und Unterhitze in den vorgeheizten Backofen und kann danach sofort serviert werden!

Garnieren kann man mit ein paar schwarzen Oliven und Petersilie.

Gutes Gelingen!



fofolia.com


Bei uns isst alles Bio.

Alle Rezepte kommen von
unserer Hoflieferant-Köchin –
mit Liebe und Sorgfalt erprobt
und zusammengestellt.