

Temperos Bobotie

50 g	gehackte Mandeln
4	Scheibe Weißbrot
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
700 g	Rindhackfleisch
500 g	Ziegen- oder Schafskäse (vegetarische Version)
2 EL	Tomatenmark
1 Dose	Erbsen
20 getr.	Aprikosen
100 g	Aprikosen-Konfitüre
2 EL	Kurkuma
100 g	geriebener Käse
200 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	1-2 EL Öl
	3 TL Berbere

Zubereitung

Zwiebeln in Würfel schneiden. Knoblauch zerdrücken. Etwas Öl in einen Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Tomatenmark, Kurkuma und Berbere dazugeben und anrösten. Jetzt das Hackfleisch in die Tomaten- Zwiebelmasse geben und braten bis es krümelig ist. Die Aprikosen und Aprikosen-Konfitüre dazugeben und bei niedriger Temperatur dünsten. Zum Schluß Mandeln und Erbsen unterheben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Eine kleine runde Auflaufform mit Öl ausstreichen und auf den Boden eine Scheibe Weißbrot legen. Die Rindfleisch- Aprikosenmasse in die Form geben und mit etwas geriebenen Käse bestreuen. Zum Schluß 2 EL Sahne über den Käse und im Backofen überbacken. Eine vegetarische Varianten ist das Rindfleisch gegen Schafskäse auszutauschen.

Wer keine Auflaufformen hat kann auch mit Maismehl kleine Fladenbrote vorbereiten und mit der Masse füllen.

Temperos wünscht guten Appetit.