



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Bobotie

Bobotie

500 g Hackfleisch

1 Toastscheibe

100 ml Milch

1 Zwiebel, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, klein gehackt

Butter zum Braten

2 Eier

Nach Belieben Zitronensaft

1 Teelöffel Salz

120 g Mandeln

100 g Jambo Africa Diaz Cross Pineapple & Peach Chutney

1 Esslöffel Al Amier Ras el Hanout Gewürzmischung

2 Esslöffel Lien Ying Curry gemahlen

4 Lorbeerblätter

Bobotie

1. Das Toastbrot in der Hälfte der Milch einweichen, gut ausdrücken, Milch auffangen und beiseite stellen.

Toastscheibe zerbröseln und mit dem Hackfleisch und Currypulver vermengen.

In einer Pfanne Zwiebeln und Knoblauch in Butter und den Gewürzen anbraten. Das Hackfleisch in die Pfanne hinzufügen und schmoren, bis es braun ist.

Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt mit 1 Ei, Zitronensaft, Salz, der anderen Hälfte der Milch, 100 g Mandeln und dem Chutney gut vermengen. Ggf. mit den Gewürzen abschmecken.

Die Mischung in eine Auflaufform geben. Das weitere Ei mit der Milch aus dem Brot gut mischen und über das Fleisch gießen. Restliche (gehackte) Mandeln darüber streuen und Lorbeerblätter ins Bobotie drücken.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 30 min. im vorgeheizten Ofen backen.

Zusammen mit gelbem Reis und Chutney servieren.