

Balkan-Auflauf

Zutaten:

750 g Gehacktes, je halb Rind und Schwein
5 Eier
500 g Zwiebeln
1/1 Dose ganze Champignons
1 P. tiefgefrorenes Balkangemüse
2 TL Curry
Salz, Pfeffer, Paniermehl nach Gefühl

Für die Sauce:

1 Fl. Zigeunersauce
1 B. Sahne

Zubereitung:

Alle Zutaten, die Zwiebel werden in halbierte Ringe geschnitten, zu einem Teig verarbeiten, in eine gefettete Auflaufform geben und ca. 70 Min. im Backofen bei 180° C backen.

In der Zwischenzeit die Zigeunersauce mit der Sahne kräftig aufschlagen und vorsichtig erwärmen.

Serviert mit Baguette und evtl. einem Blattsalat ein kleines Essen für Gäste.