

HACKFLEISCHMISCHUNG

*(Menge des Hackfleischs variiert je nachdem, was ihr damit alles vorhabt.
Für 4 Personen rechne ich jeweils mit ca. 400g)*

- Hackfleischmischung
- Zwiebeln
- Petersilie
- Peperoni
- Salz
- Paprika
- Pfeffer
- Weisser Kreuzkümmel
- Fleisch-Würzmischung

Alle Zutaten klein hacken und mit dem Hackfleisch vermischen. Das fertige, rohe Hackfleisch bildet die Basis für folgende drei Gerichte.

MALZUM

- Hackfleischmischung (siehe oben)
- Kartoffeln
- Aubergine
- Tomaten
- Zucchini
- Reine Tomatensauce (aus dem Glas)
- Bouillon

Gemüse waschen, allenfalls schälen und in Scheiben schneiden.
Abwechslungsweise eine Schicht Kartoffeln, Hackfleisch, Zucchini, Tomaten, Aubergine und wieder von vorne.. in eine Backform legen. Bei 220° in den Ofen. Tomatensauce mit Bouillon würzen. Nach 30 Minuten den Auflauf mit gewürzter Tomatensauce übergießen und nochmal 30 Minuten backen.

LAHMACUN

- Hackfleischmischung (siehe oben)
- Dürüm (Teigfladen)
- Tomaten

Tomaten klein schneiden und unter das Hackfleisch mischen. Teigfladen mit der Masse bestreichen und diese flach drücken. Bei 220° etwa 25 Minuten in den Ofen.

Tipp: Lahmacun (orientalische Pizza) kann man wie Fajitas mit Gurken, Tomaten, Petersilie und einer Joghurtsauce füllen.

HACKFLEISCHSPIESSCHEN

- Hackfleischmischung (siehe oben)
- Olivenöl
- Spiesse

Das Hackfleisch um Holzspiesse pressen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, allenfalls mit etwas Olivenöl beträufeln (bei magerem Hackfleisch) und bei 250° 25 Minuten in den Ofen.