

# Sonstiges

Kafta à la Oma

Zutaten:

500 g Hackfleisch gemischt

500 g Tahini Gewürzpaste

4 St. Zitrone

4 St. Kartoffeln groß

4 St. Tomatenmark große Würfel

250 g Butter

Salz

Pfeffer

Kreuzkümmel

Zimt

Bockshornklee

Garam Masala

Tandoori Mansala

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit den Gewürzen und die Butter (200g) mit unter arbeiten. Jetzt die Auflaufform mit dem Rest der Butter "ausbuttern" und das Fleisch reingeben. Die Kartoffeln sollten am besten vorgekocht werden (al dente). Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides abwechselnd auf das Hackfleisch legen. Für die Soße: Die Zitronen in eine Schüssel ausdrücken. Jetzt mit 3 Briesen Salz verrühren. Nun unter ständigem Rühren die Tahini dazugeben. Achtung, diese wird sehr schnell sehr dick. Mit warmem Wasser dann ein wenig strecken, damit diese nicht zu dick wird und anschließend abschmecken. Zum Schluss dann über die Kartoffeln und die Tomaten geben und ca. 1 Stunde lang bei 150 Grad backen.