



Tillman's Rezept-Tipp

Pfirsich-Hack-Auflauf

Gehacktes mit Zwiebeln anbraten, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, mit dem Reis mischen. Pfirsiche abgießen (dabei unbedingt 100 ml Saft auffangen) und in Spalten schneiden. Abwechselnd mit der Reis - Gehacktes - Mischung in eine Auflaufform schichten, dabei als letzte Schicht Pfirsiche verwenden. Curryketchup, Sahne und Pfirsichsaft aufkochen, gut verrühren und über den Auflauf geben. Auflauf ca. 20 Minuten bei 200° C backen (Pfirsiche dürfen nicht braun werden.) Dieser Auflauf kann schon am Tag zuvor vorbereitet werden.

Zutaten: 200 g Reis, gekochter, 300 g Hackfleisch, 2 m.-große Zwiebel(n), 1 gr. Dose/n Pfirsich(e), dabei 100 ml Saft auffangen!!! 150 ml Curry - Ketchup, 1 Becher Sahne, Salz und Pfeffer

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de