

# Kochen mit Klaus

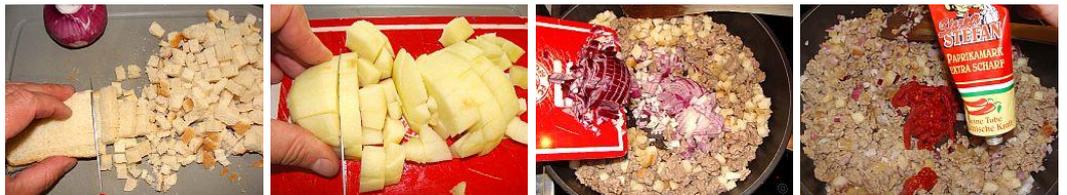
## Bobotie-Afrikanischer Hackauflauf 🌶️

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Rinderhack, 1-2 rote Zwiebeln, 2 Scheiben Toast, Salz, Pfeffer,
- 1 grüner Apfel, 2 EL Tomatenmark, 1 EL Paprikamark extra scharf,
- je 2 TL Curry & Kurkuma, 450 g grüne TK-Bohnen, 250 ml Cremefine,
- 250 ml Rinderbrühe, Öl, Petersilie zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Toast klein u. Zwiebeln fein würfeln. Apfel schälen, entkernen u. würfeln.



2. Hack in Öl krümelig braten, Toast u. Zwiebeln mitbraten, mit Curry u. Kurkuma würzen. Tomaten- u. Paprikamark mitbraten, mit Brühe u. Cremefine ablöschen, aufkochen. Apfel mit den Bohnen unterheben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Alles in eine Auflaufform geben u. bei 200°C ca. 20 Min. backen.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Reis mit gerösteten Mandelstiften servieren. Ein Hammer!*

