

© Unsplash/ Farhad Ibrahimzade (Beispielfoto)



ORF extra

FÈRGESË TIRANE | Lamm-Auflauf

4 Portionen | 150 Minuten | einfach

Zutaten

600 g Lammhüfte, alternativ mageres Kalbfleisch

500 g Quark

4 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

8 Spitzpaprika, rot

1 ½ kg Tomaten

etwas Wasser zum Ablöschen

Olivenöl zum Braten

Pfeffer nach Belieben

Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Pellen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Pellen Sie den Knoblauch und pressen Sie ihn in ein Schälchen. Säubern Sie die Spitzpaprika und die Tomaten und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Teilen Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke.

2. Erhitzen Sie das Öl in einer großen Pfanne und dünsten Sie die Zwiebeln darin an. Anschließend geben Sie das Fleisch dazu und braten es für einige Minuten an. Nun fügen Sie die Paprikawürfel zum Fleisch und verrühren alles miteinander. Zum Schluss mischen Sie den Knoblauch dazu.

3. Gießen Sie etwas Wasser auf, um das Angebratene vom Pfannenboden zu lösen. Vermischen Sie

nun die Tomaten mit den Zutaten und würzen Sie die Speise mit reichlich Salz und Pfeffer nach Belieben. Rühren Sie 400 g des Quarks unter und kochen Sie alles einmal kurz auf. Reduzieren Sie die Temperatur auf die niedrigste Stufe und köcheln Sie die Zutaten für etwa 1 bis 1 ½ Stunden.

4. Nach der Garzeit füllen Sie den Pfanneninhalt in eine Auflaufform und verteilen die übrige Menge Quark darauf. Heizen Sie den Backofen auf 250 ° C mit Umluftfunktion vor und überbacken Sie den Auflauf für 15 bis 20 Minuten, bis Sie die gewünschte Bräune auf der Oberfläche erhalten.

5. Reichen Sie zum Servieren ein frisches Brot, Baguette und/oder Salat dazu.