

ICH KOCHTE

NICHT FÜR JEDE*N.
ABER FÜR VIELFALT!

#SELBSTBEWUSST
SEIN



Serbien



Zubereitungszeit: 1 Std. 40 Min. | Level: Leicht

Serbische Musaka mit Kartoffeln und Fleisch



Zutaten (4 Personen)

2 EL Öl
1 Zwiebel, fein gehackt
500 g Hackfleisch
Salz und Pfeffer
1 kg Kartoffeln
400 ml Milch
2 Eier
1 EL Gemüsebrühe
Fett, für die Form

Zubereitung

- Fein gehackte Zwiebel im heißen Öl anschwitzen. Das Hackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffeln in Scheiben schneiden und eine Auflaufform einfetten.
- Hackfleisch und Kartoffelscheiben abwechselnd in die Form schichten. Milch, Eier und Gemüsebrühe verrühren und darübergießen.
- Die Musaka im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 50 - 60 Minuten garen.

Tipp: Dazu schmeckt ein serbischer Salat und frisches Weißbrot.

Guten Appetit
wünscht
Ihr Klüh Catering-Team

charta
der
vielfalt

Für Diversity in der Arbeitswelt

UNTERZEICHNET



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Klüh
CATERING