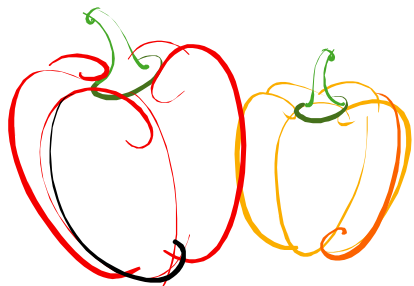


## R E Z E P T

### *Gratin der Köstlichkeiten*



#### Zutaten

##### Für 4 - 6 Personen:

1 kg Gehacktes Rind  
250 g Reis  
Safranfäden  
Shanghai- Gewürz  
100 ml Albaöl  
100 g Pinienkerne  
½ kg Kartoffeln  
1 gelbe Paprika  
1 rote Paprika  
3 El Tomatenmark  
1 Aubergine  
½ kg Tomaten  
2 Zwiebeln  
100 g Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
½ Tl. Paprika süß  
½ Tl. **bunte Pfeffermischung**  
½ Tl. Paprika scharf  
1 Tl. Arabesk  
Fleur de Sel



#### Zubereitung

1. Die Petersilie, Zwiebeln und Knoblauchzehen zu Anfang sehr fein schneiden. Anschließend wird das gehackte Rind dazugegeben und mit Pinienkernen, Arabesk, Paprikagewürzen und Fleur de Sel gewürzt. Diese Zutaten werden nun in eine Auflaufform gegeben und glatt gestrichen.
2. Die Kartoffeln und die Aubergine in große, runde Scheiben schneiden. Die Paprikas werden in Streifen geschnitten

und anschließend zusammen in Albaöl frittiert.

3. Das frittierte Gemüse wird nun ebenfalls in der Auflaufform geschichtet und die rohen, rund geschnittenen Tomaten ergeben einen Abschluss des Auflaufs.
4. Zu guter letzt wird die Soße zubereitet, die über den Auflauf geschüttet wird, bevor dieser bei 170 ° - ca. 45 Minuten gebacken wird. Für die Soße benötigt man 750 ml Wasser, 3 volle EL Tomatenmark, ½ Tl Fleur de Sel und ½ Tl bunte Pfeffermischung.
5. Nach belieben kann man nun etwas Reis als Beilage servieren. Damit der Reis eine besonders köstliche Note bekommt wird er mit Grefi's Shanghai gewürzt und mit Safran verfeinert. Als besonderes Special kann man Mandeln in den Reis mischen. Die Mandeln mit Haut werden eingelegt, damit diese leichter zu lösen sind und in Albaöl kurz angebraten.
6. Wenn Reis gar ist, auf ein Tablett geben und mit den gerösteten Mandeln garnieren.

