



Ayschas schneller Orienteintopf

Je nach Anzahl der Gäste eine entsprechende Menge Lammfleisch in Stückchen geschnitten scharf anbraten.

Mit Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel und Zimt abschmecken. Aus dem türkischen Geschäft um die Ecke Dosen mit gemischtem orientalischem Gemüse (Auberginen, Bamy Schoten, Paprika etc) besorgen (ca 2/3 Gemüse zu 1/3 Fleisch).

Das ganze kurz aufkochen und würzen wie oben. Dazu jetzt Dill, Basilikum und Thymian nach Geschmack. Zum Abschluss das ganze in eine Feuerfeste Form geben, frische Tomaten und Zwiebelscheiben untermischen und mit Tomaten und Basilikumblättern (frisch) abdecken.

Das ganze ohne Deckel in den Ofen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.