



OUZO-PFANNE (KYRIO PIATO)

SPEZIALREZEPTE ZUM PROBIEREN FÜR SIE!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Schweinefleisch	2 Dosen weiße Bohnen
1 Dose Tomaten in Stücken	2 große Zwiebeln
250 g Sahne	200 ml Milch
200 g Gouda (gerieben)	2 EL Oregano (getrocknet)
2 TL Thymian (getrocknet)	2 TL Basilikum (getrocknet)
0,5 TL Gyrosgewürz	2 TL Knoblauch (Granulat)
2 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
6 cl Ouzo	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Schweinefleisch waschen, vom Fett befreien und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Fleisch pfeffern und im Olivenöl in der Pfanne scharf anbraten, dann salzen. Zwischenzeitlich die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln, Bohnen und das Fleisch in eine Auflaufform geben.

Den Bratenfond vom Schweinefleisch mit der Sahne und der Milch ablöschen. Tomaten, Tomatenmark, Gewürze und den Ouzo zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce in die Auflaufform geben und mit dem Gouda bestreuen. Im Backofen bei ca. 200 °C (Heißluft) für ca. 20 Minuten überbacken.

Kulturverein der Freunde Griechenlands Forchheim e.V.
Tel.: 09190 - 997755 / Fax.: 09190 - 997757
<http://www.freunde-griechenlands.de>

