



Pasticcio griechischer Nudelauflauf

"Παστίτσιο"



80 Min



Einfach

Zutaten

Hackfleischsoße

- » 750 g Rinderhack
- » 7 EL **Taste of Koroni Olivenöl**
- » 2 m.-große Zwiebeln
- » 1 Zehe Knoblauch
- » 2 TL Tomatenmark
- » 2 TL Zucker
- » 1 Dose Tomaten oder 4 frische Tomaten geschält u. gehackt
- » 100 ml Rotwein
- » 1/2 TL Rosmarin
- » 1/2 TL Wilder Oregano
- » Salz, Pfeffer, Basilikumblätter

Bechamelsoße

- » 100 g Mehl, glatt
- » 100 g Hartkäse (Graviera/Parmesan) frisch gerieben
- » 1 Liter Milch, kalt
- » 100 g Butter
- » 3 Stck. Eigelb
- » Salz, Pfeffer
- » Muskat, frisch gerieben

Zum Bestreuen

- » 50 g Hartkäse (Graviera/Parmesan) frisch gerieben
- » 50 g Semmelbrösel / Brot hart gerieben
- » Fett für die Backform
- »
- » 300 g Makkaroni Nudeln lang
- » Salzwasser

Uns so wirts gemacht:

1. Fleischsoße

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln klein würfeln und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Rinderhack dazugeben und bei mehrmaligem wenden gut 4-5 Minuten anbraten. Tomaten, Tomatenmark, fein gehackten Knoblauch, Rosmarin und Oregano zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und den Rotwein hinzugeben. Anschließend für weitere 15 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen und Zucker zugeben.

2. Béchamelsoße

Während die Fleischsoße köchelt, in einem kleinen Topf die Butter erhitzen das Mehl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zugeben und leicht anschwitzen. Keine Farbe annehmen lassen. Unter kräftigem Rühren nach und nach mit Milch ablöschen so dass keine Klümpchen entstehen. Ein paar Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Eigelb, geriebenen Hartkäse zugeben und mit Salz, Pfeffer und ein wenig frisch geriebenen Muskat würzen. Béchamelsoße vom Herd nehmen.

3. In einem Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen. Makkaroni nach Packungsangabe al dente kochen. Makkaroni sollten noch einen leichten Biss haben. Backofen auf 180° C vorheizen und Auflaufform einfetten. Makkaroni abgießen und die Hälfte gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Die Fleischsoße darüber geben und mit den restlichen Nudeln auffüllen. Nun alles mit der Béchamelsoße begießen eventuell Soße nochmals leicht erwärmen. Semmelbrösel und Hartkäse vermischen und auf der Béchamelsoße verteilen. Den Auflauf auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten bei 180 °C in den Backofen geben bis die Oberfläche goldbraun ist. Auflauf aus dem Ofen nehmen für ein paar Minuten abkühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Dazu passt frischer Salat

Weitere Rezepte unter www.taste-of-koroni.de



Rezept gefunden auf: <https://www.taste-of-koroni.de/rezept-griechischer-nudelauflauf-pastitsio.php>