



# Griechischer Makkaroni Auflauf Pastizio

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alltagsküche mit Urlaubserinnerungen

## Zutaten

- 400 g Rinderhackfleisch, zerbröselt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 1 El Tomatenmark
- 425 g geschälte Tomaten (Konserven)
- 2 El gehackte Petersilie
- Rosenpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zimt
- 1 El zerlassene Butter
- 1 1/2 El Mehl
- 2 Eigelbe mit 2 El Wasser verquirlt
- 250 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe (Siehe Gekonntgekocht Gemüsebrühe)
- 40 g geriebener Parmesan

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Zunächst die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und das Rinderhack dazu geben.

### Schritt3

Rosenpaprika Tomatenmark verrühren, dann die geschälten Tomaten zufügen.

#### **Schritt4**

Kurz miteinander schmoren lassen, salzen, pfeffern und mit etwas gemahlenem Zimt würzen.

#### **Schritt5**

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, ca. 15 min. köcheln lassen, die Petersilie unter heben.

#### **Schritt6**

In der Zwischenzeit die Makkaroni nach Packung Anweisung "bissfest" abkochen, abgießen, kalt abschrecken.

#### **Schritt7**

40 g des Parmesans darunter mischen und die Hälfte in eine gebutterte Auflaufform schichten, die Hackfleisch Sauce darüber geben.

#### **Schritt8**

Aus der zerlassenen Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit der Milch und Gemüsebrühe aufgießen.

#### **Schritt9**

3-4 min. leise köcheln lassen, salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss dazu geben, mit den Eigelben legieren, nicht mehr kochen lassen.

#### **Schritt10**

Den Backofen auf 200 ° C Umluft hochfahren

#### **Schritt11**

Als nächste Schicht über dem Auflauf verteilen und den restlichen Käse darüber streuen und für 45 min. auf die mittlere Schiene geben, appetitlich bräunen..

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** preiswert, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-makkaroni-auflauf-pastizio/>