



Pastitsio

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, beliebte griechische Makkaroni - Hackfleischauflauf für jeden Tag

Zutaten

- 500 g Lammgehacktes oder Rindsgehacktes
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 400 g geschälte Tomaten, Konserve
- 1 El Tomatenmark
- 75 ml Weißwein
- 4 - 5 El Olivenöl
- 100 g geriebener Kefalotiri oder Parmesan
- ½ Bund frische Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Piment und Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sc. Bechamel:

Schritt2

Eine helle Mehlschwitze mit Milch aufgießen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss und Zitronensaft herzhaft würzen. 6 - 8 min. leise auskochen lassen, bis der Kleber im Mehl ausgekocht ist. 2 Eier mit 50 g Kefalotiri oder Parmesan verrühren und unter die Soße ziehen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig anschwitzen und das zerbröckelte Fleisch dazu geben. 4 - 5 min. zusammen anbraten und das Tomatenmark dazu geben.

Schritt5

Etwas zeitversetzt die grob geschnittenen Tomaten mit dem Saft unterrühren und mit dem Weißwein ablöschen.

Schritt6

Mit Zimt, Salz, Pfeffer und Piment würzen und ca. 20 min. leise köcheln lassen, reduzieren, die Petersilie unterrühren, nachschmecken.

Schritt7

Die Makkaroni nach Packungsangabe „bissfest“ in Salzwasser kochen, auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt8

Die Hälfte in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform geben, darüber die Hälfte des Gehackten; Vorgang wiederholen.

Schritt9

Nunmehr alles mit einer Sc. Bechamel gleichmäßig, deckend überziehen.

Schritt10

Den restlichen Käse darüber streuen und bei 180 ° C ca. 35 - 40 min. in den vorgeheizten Backofen geben, appetitlich bräunen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, gern serviere ich dazu einen frischen Blattsalat in einem herzhaften Joghurtdressing.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach und schnell, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pastitsio/>