

Pastitsio (Makaroni Auflauf)

Garzeit 1½ - 2 Std.

Zubereitung - ganz einfach, nimmt etwas Zeit in Anspruch -

Benötigt wird (reicht für mindestens 6 Personen):

Auflauf

- ½ kg Makaroni
- 300 g geriebener Hartkäse + 4 EL
- ½ kg Hackfleisch
- ½ Tasse Weißwein
- 1 feingehackte Zwiebel
- 1 Zimtstange
- 5 Nelken
- ½ kg Tomaten (u. U. aus der Dose)
- 1 Tasse Semmelbrösel + 4 EL
- 8 EL Butter
- Salz Pfeffer



Bechamelsoße

- 6 EL Butter
- 4 Tassen Milch
- 8 EL Mehl
- 2 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Makaroni in Salzwasser garkochen, abschrecken und abtropfen lassen. Eine große Auflaufform mit Butter ausreiben und Semmelbrösel auf dem Boden und am Rand verteilen. Die Makaroni in einer Schüssel mit 3 EL zerlaufener Butter übergießen, die Hälfte Reibekäse dazugeben und alles gut vermischen.

In der Zwischenzeit die Hackfleischsoße vorbereiten. In 1 EL Butter die Zwiebel glasig dünsten. Das Hackfleisch zugeben und leicht anbraten - salzen -. Das Hackfleisch mit dem Wein ablöschen. Die geschälten, pürierten Tomaten beifügen und zusammen mit dem Zimt, den Nelken und Salz, Pfeffer nach Geschmack ca. ½ Std. kochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen. Den restlichen Käse bis auf 4 EL und die restlichen Semmelbrösel zufügen und gut durchrühren.

Die Hälfte der Makaroni in die Auflaufform geben, die Hackfleischsoße darauf verteilen und die andere Hälfte der Makaroni darübergeben. Mit der Bechamelsoße übergießen, 4 EL Reibekäse drüberstreuen und mit 4 EL zerlassener Butter übergießen. Bei mäßiger Hitze ca. ½ Std. im Ofen goldgelb backen.

Bechamelsoße

Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter in einem anderen Topf erhitzen und das Mehl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen langsam dazugeben, damit keine Klumpen entstehen. Den Topf vom Feuer nehmen und die Milch langsam eingießen und ständig rühren. Den Topf wieder aufs Feuer geben und rühren, bis die Soße glatt und cremig ist. Jetzt mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die 2 Eigelb einrühren

Kali orexi

[zurück zur Auswahl](#)

[\[HOME \]](#)