

Ein Griechischer Auflauf der Superlative

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Makkaroni oder Penne, gekocht und abgekühlt
		Für die Fleischsoße:
2		Zwiebeln, gehackt
2		Knoblauchzehen, gehackt
500	Gramm	Rinder,- oder Lammhack
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer, Prise Zimt
125	ml	Weißwein
		Rosinen
1	Dose	Geschälte Tomaten (425 g EW)
		Frischer Lorbeer
1	Teel.	Oregano
		Für die Béchamelsoße:
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Mehl
1		Knoblauchzehe, gehackt
750	ml	Milch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
250	Gramm	Geriebener Kefalotiri (griechischer Ziegen-Schafskäse, ersatzweise Pecorino)

Anleitung:

Für die Fleischsoße: Zwiebeln, Knoblauch und Hack in heißem Olivenöl hellbraun braten und mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Weißwein, Rosinen, Dosentomaten, Lorbeerblätter und Oregano dazugeben. Abgedeckt 10-15 Minuten kochen lassen. Für die Béchamelsoße: Butter in einem Topf aufschäumen und das Mehl darin anschwitzen. Knoblauch dazugeben. Milch unterrühren und aufkochen. 12-15 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den Käse untermischen.

Zum Fertigstellen: Die Hälfte der Makkaroni in eine gefettete ofenfeste Form geben und die Hälfte der Fleischsoße darauf verteilen. Restliche Nudeln und Fleischsoße darauf geben und mit der Béchamelsoße übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3-4) 15-20 Minuten backen.