

## Makkaroni - Auflauf - Griechischer

Zutaten für: 4 Portionen

350	Gramm	Makkaroni
		Geriebene Muskatnuß
100	Gramm	Geriebener Edamer
1	Teel.	Gemüsebrühe
125	ml	Milch
30	Gramm	Margarine
40	Gramm	Mehl
3		Eier
		Evtl etwas Zimt
1	Prise	Zucker
500	Gramm	Stückige Tomaten
2	Teel.	Getrockneter Oregano
2-3	Essl.	Olivenöl
600	Gramm	Gemischtes Hack
3		Knobizehen
1		Zwiebel
		Salz & schwarzer Pfeffer
		Oregano zum Garnieren

### Anleitung:

Nudeln einmal durchbrechen. In reichlich kochendem Salzwasser bißfest garen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Knobi schälen und hacken. Hack im heißen Öl krümelig anbraten. Zwiebel, Knobi und Oregano kurz mitbraten. Mit Tomaten und 1/8 L Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zimt abschmecken und etwas abkühlen lassen. 2 Eier trennen, 2 Eiweiß unter die Hacksoße rühren. Mehl im heißen Fett anschwitzen. 1/4 L Wasser, Milch und Brühe einrühren. Aufkochen und etwas köcheln lassen. Hälfte Käse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas abkühlen lassen. 1 Ei und 2 Eigelb einrühren. Hälfte Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben. Hack, Rest Nudeln, Soße und Rest Käse einschichten. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca 40 Minuten backen. Mit frischem Oregano garnieren.