

Nudel - Auflauf 1 - Griechischer

Zutaten für: 6 Personen.

1	Teel.	Salz
1	geh. EL	Semmelbrösel
200	Gramm	Gekochte Makkaroni
2	Essl. Ger.	Parmesankäse
1	Messersp.	Weisser Pfeffer
500	Gramm	Hackfleisch, halb und halb
1	klein.	Zwiebel
0,13	Ltr.	Weisswein trockener
1/2	Stange	Zimt
1	Essl.	Sahne
1		Eiweiss
2	Essl.	Semmelbrösel
1		Eigelb
0,13	Ltr.	Fleischbrühe
3	Essl.	Mehl
2	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Butter
2	Essl. Ger.	Parmesankäse

Anleitung:

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, mit dem Käse mischen und unter die gekochten Makkaroni heben. Grosse Auflaufform mit Butter ausstreichen, mit Semmelbrösel ausstreuen. Die Hälfte der Makkaroni einfüllen. Zwiebel würfeln, anbraten. Hackfleisch dazugeben, mitbraten und dabei zerstoßen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Weisswein, Tomatenmark und Fleischbrühe mischen und in der offenen Pfanne so lange köcheln lassen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Die Zimtstange dann wieder entfernen. Semmelbrösel und den Käse unter das Hackfleisch mischen, auf die Makkaroni verteilen, mit restlichen Nudeln abschliessen. Backofen auf 200GradC vorheizen. Für die Sauce Mehl in Butter hellgelb dünsten, nach und nach 3/8 l Wasser aufgiessen, 5 Minuten unter Rühren köcheln. Käse unterrühren und die mit Eigelb verquirlte Sahne. Dann nicht mehr kochen! Sauce über Makkaroni giessen. Semmelbrösel mit Reibkäse mischen, aufstreuen, mit Butterflöckchen besetzen. 40 Min. bei 200 Grad auf der mittleren Schiene überbacken.