

Pastitsio

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Makkaroni
200	Gramm	Zwiebeln
300	Gramm	Tomaten
500	Gramm	Rinderhack
120	Gramm	Griechischer Hartkaese
50	Gramm	Butter
1	Bund	Petersilie
1/8	Ltr.	Trockener Weisswein
4	Essl.	Mehl
1/2	Ltr.	Warme Milch
3		Eier
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Zimt

Anleitung:

Nudeln bissfest kochen und abtropfen lassen. Zwiebeln schaelen, Tomaten haeuten (Haut einritzen und kurz in kochendes Wasser Legen), Petersilie waschen und alles fein zerhacken. Zwiebeln in 20 Gramm Butter glasig werden lassen und Hack darin anbraten. Tomaten Hinzufuegen und mit Salz, Pfeffer, Zimt kraeftig wuerzen. Wein Angiessen und verdampfen lassen. Petersilie dazugeben.

Aus dem Rest Butter, dem Mehl und der Milch eine Bechamelsosse Machen. Dazu das Mehl in der Butter anschwitzen und mit der Milch 10-20 min. koecheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat Abschmecken. Die Eier untermischen. Den Kaese reiben. In eine gebutterte Form die Haelfte der Makkaroni fuellen, mit 2 El Kaese bestreuen. Den Rest Kaese unter die Sosse ruehren. 5 El Von der Sosse unter das Fleisch mischen. Die Nudeln mit dem Hack Bestreichen und den Rest Nudeln darauf verteilen. Mit der Sosse Ueberziehen.

Bei 200°C 40 Minuten ueberbacken.