

Pastitsio

Zutaten für 4 Personen

- 400g Maccaroni
- 1 EL Öl
- 1 große Zwiebel
- 400g Rinderhack
- 1 kleine Tasse Weißwein
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Oregano, Paprika, 1 Msp. Zimt
- Salz, Pfeffer
- Parmesan (ca. 100g)
- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 200ml Milch
- 200ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 Eier

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser kochen, abschütten und abkühlen lassen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Käse reiben.

Für die Hackfleischsauce: In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Hackfleisch anbraten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Dann klein geschnittene Dosentomaten und Gewürze zugeben. Bei kleiner Hitze 15 min. kochen lassen.

Für die Sauce Bechamel: Butter erhitzen, Mehl zugeben und anschwitzen. Milch und Brühe einrühren, kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Abkühlen, Eier einrühren.

Schichten: Hälfte der Nudeln, ein Drittel Käse, Hackfleischsauce. Restliche Nudeln, ein Drittel Käse, Bechamel. Zuletzt den Rest Käse.

Bei 180°C für 40 Minuten backen.

Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen.