



Griechischer Makkaroni Auflauf Pastizio

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alltagsküche mit Urlaubserinnerungen

Zutaten

- 400 g Rinderhackfleisch, zerbröselt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 1 El Tomatenmark
- 425 g geschälte Tomaten (Konserven)
- 2 El gehackte Petersilie
- Rosenpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zimt
- 1 El zerlassene Butter
- 1 1/2 El Mehl
- 2 Eigelbe mit 2 El Wasser verquirlt
- 250 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe (Siehe Gekonntgekocht Gemüsebrühe)
- 40 g geriebener Parmesan

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und das Rinderhack dazu geben.

Schritt3

Rosenpaprika Tomatenmark verrühren, dann die geschälten Tomaten zufügen.

Schritt4

Kurz miteinander schmoren lassen, salzen, pfeffern und mit etwas gemahlenem Zimt würzen.

Schritt5

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, ca. 15 min. köcheln lassen, die Petersilie unter heben.

Schritt6

In der Zwischenzeit die Makkaroni nach Packung Anweisung "bissfest" abkochen, abgießen, kalt abschrecken.

Schritt7

40 g des Parmesans darunter mischen und die Hälfte in eine gebutterte Auflaufform schichten, die Hackfleisch Sauce darüber geben.

Schritt8

Aus der zerlassenen Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit der Milch und Gemüsebrühe aufgießen.

Schritt9

3-4 min. leise köcheln lassen, salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss dazu geben, mit den Eigelben legieren, nicht mehr kochen lassen.

Schritt10

Den Backofen auf 200 ° C Umluft hochfahren

Schritt11

Als nächste Schicht über dem Auflauf verteilen und den restlichen Käse darüber streuen und für 45 min. auf die mittlere Schiene geben, appetitlich bräunen..

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** preiswert, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-makkaroni-auflauf-pastizio/>