

# PASTIZIO - GRIECHISCHER NUDELAUFLAUF

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 gr. Zwiebel
- etwas Olivenöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Msp. Zimt
- 1 TL Paprikapulver

- 300 g Makkaroni
- 120 g geriebener Käse

### Béchamel:

- 60 g Mehl
- 60 g Butter
- 3/4 l Milch
- Muskatnuss
- 3 Eier

- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleischausauce: Zwiebel schälen, klein hacken und in etwas Olivenöl glasig anrösten. Hackfleisch und Petersilie dazugeben und mitrösten bis das Hackfleisch krümelig ist. Die Tomaten aus der Dose nehmen, in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit der restlichen Tomatensauce zum Hackfleisch geben, Tomatenmark dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zimt würzen. Alles dicklich einkochen lassen.

Makkaroni in gesalzenem, kochendem Wasser etwas kürzer als lt. Packungsanleitung vorgeschrieben kochen, sie sollen nicht zu weich sein.

Béchamelsauce: Butter in einem Topf zergehen lassen. Mehl dazugeben und anschwitzen - nicht braun werden lassen. Mit Milch aufgießen, mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze aufkochen lassen bis die Béchamel cremig ist. Kurz abkühlen lassen, danach 3 Eier verquirlen und in die Sauce einrühren.

Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten, die Hälfte der Makkaroni in die Auflaufform schichten und mit 60 g geriebenem Käse bestreuen. Darüber die Hackfleischsauce gleichmäßig verteilen. Dann die restlichen Nudeln auf die Fleischsauce geben, mit Béchamelsauce übergießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen 35-45 Minuten backen. Pastizio mit grünem Salat servieren.