

Pastitsio - griechischer Nudelaufbau

500 g Makkaroni
Hackfleischsoße:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Tomatenmark
1 Dose stückige Tomaten
(425 ml)
Salz & Pfeffer
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Zimt
2 EL Petersilie
Béchamelsoße:
50 g Butter
80 g Mehl
750 g Milch
1 TL Salz
2 Prisen Muskat
1 Ei
20 g Parmesan, gerieben



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, in Olivenöl kurz andünsten.
Hackfleisch zugeben und scharf anbraten. Kräftig salzen und pfeffern.

Tomatenmark einrühren, kurz anrösten lassen.

Stückige Tomaten zugeben und einreduzieren lassen.

Mit Zimt würzen, Petersilie zugeben und unter regelmäßigem Rühren **ca. 30 min.** köcheln lassen.
Danach ggf. nachwürzen.

Makkaroni in Salzwasser al dente (nicht zu weich) kochen.

Nudeln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Butter in einem Topf schmelzen, Mehl unterrühren und hell anschwitzen. Bei schwacher Hitze nach und nach Milch einrühren, aufkochen und **ca. 5 min.** einkochen.

(im TM: Butter, Mehl, Milch, Salz und Muskat **10 min./90 Grad/Stufe 4**)

Ei und Parmesan unterrühren (im TM: **20 sek./Stufe 5**).

Ofenhexe mit Butter einpinseln und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Nudeln einfüllen, Hackfleisch gleichmäßig darauf verteilen und Béchamel-Soße darüber verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 35-40 min.** überbacken. Danach Ofen ausschalten, Türe öffnen, **20 min.** ruhen lassen.