Rezept

Makkaroniauflauf Pastitsio

Ein Rezept von Makkaroniauflauf Pastitsio, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Makkaroni
1	Zwiebel
300	mageres Rinderhackfleisch
	Salz
1/4 TL	Zimtpulver
2 EL	Butter
1/2 l	Milch
	Pfeffer
	frisch gerieben
2	Eier
	Salz
1 EL	Butter
200 ml	passierte Tomaten (Tetrapack)
	Pfeffer
1/8 l	Gemüsebrühe (oder Rotwein)
3 EL	Mehl
	Salz
1 Prise	Muskatnuss
60 g	Greyerzer Käse
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser in 10 Min. bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Für die Hackfleischsauce die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Hackfleisch zugeben und kräftig anbraten. Passierte Tomaten, Salz, Pfeffer, Zimtpulver und Brühe unterrühren. Alles offen bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Vom Herd ziehen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl zugeben und unter Rühren goldgelb anschwitzen. Die Milch langsam einrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Alles ca. 5 Min. köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Topf vom Herd ziehen.

4. Die Hälfte der Makkaroni in die Form füllen. Den Käse reiben, die Hälfte darüber streuen. 1 Ei verquirlen und unter die Hackfleischsauce rühren, die Sauce auf die Nudeln geben. Die übrigen Nudeln darauf geben.

5. Das übrige Ei verquirlen und mit dem übrigen Käse unter die Béchamelsauce rühren. Über den Auflauf gießen und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30-35 Min. backen. Den Auflauf in Quadrate schneiden und servieren.