

Rezept

Reisnudelauflauf

Ein Rezept von Reisnudelauflauf, am 26.04.2024

Zutaten

2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	400 g Lamm- oder Rinderhackfleisch
gut 1/2 TL gemahlenes Piment (ersatzweise gemahlene Gewürznelken)	Salz
1 kleine Dose Tomaten (400 g Inhalt)	gemahlener Pfeffer
400 g türkische Reisnudeln (das sind Nudeln in Reiskornform)	50 g Korinthen
150 g Joghurt	1 Bund Minze
200 g Schafkäse (Feta)	3 Eier
	1 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin braten und durchrühren, bis es schön krümelig ist. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, kurz weiterbraten. Fleisch mit Piment, Salz und Pfeffer würzen.
2. Tomaten in der Dose klein schneiden, mit dem Saft zum Fleisch schütten. Die Korinthen untermischen und alles offen bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
3. Inzwischen für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen. Die Nudeln ins Wasser geben und in etwa 8 Minuten bissfest kochen. Dann in ein Sieb schütten und gut kalt abschrecken. Kurz abtropfen lassen.
4. Minze waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken, unter das Fleisch rühren. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft ohne Vorheizen: 180 Grad).
5. Nudeln und Hackfleisch abwechselnd in eine feuerfeste Form schichten. Die Eier mit dem Joghurt und Zitronensaft verrühren und gleichmäßig darüber gießen. Den Schafkäse zerkrümeln und auf den Auflauf streuen. Im Ofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen, bis der Käse gebräunt ist.