

Nudelauflauf griechischer Art



Rezept: 0078 **Liste:** 6.6. Pasta
Kategorie: Gemüse, Nudeln, Hackfleisch, Käse,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Fleischsoße: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen 2/3 der Charlotten darin bei mittlerer Hitze für ca. 2 Minuten anbraten. Rinderhack dazugeben, mehrmals wenden und gut anbraten für ca. 5 Minuten. Tomatenmark hinzugeben und weitere 2 Minuten braten. Tomaten, die Hälfte des Knoblauchs, die Kräuter zugeben sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Alles für mindestens 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, danach den Rotwein angießen und den Zucker zugeben. Alles bei geringer Hitze für weitere 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Béchamelsoße: In einem Topf Butter erhitzen. Mehl unter ständigem Rühren anschwitzen. Das Mehl sollte keine Farbe annehmen. Die Milch portionsweise unter weiterem Rühren zufügen. 2 - 4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Eigelb, den Käse (je 100 g) zugeben dabei gut vermengen mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und beiseitestellen.

Spinat: In einer Pfanne mit etwas Öl den Rest Zwiebel und Knoblauch andünsten. Spinat zugeben, einfallen lassen etwas würzen und vom Herd nehmen.

Die Makkaroni in einem Topf mit gut gesalzenem Wasser kochen. Auf jeden Fall sollten die Nudeln noch biss haben. Nudeln durch ein Sieb abgießen. Die Auflaufform einfetten und den Backofen vorheizen (180° C Ober- / Unterhitze). Angefangen mit den Nudeln schichtweise Nudeln, Fleischsoße, Béchamelsoße gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Die Schicht Spinat sollte sich in der Mitte befinden und die letzte Schicht mit Béchamelsoße abschließen. Mit jeweils 50 g Käse und Brösel bestreuen und für 30 Minute im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Danach noch gut 10 Minuten abkühlen lassen.

Zutatenliste für 4 Personen

300 g Makkaroni
750 g Rinderhack
200 g Blattspinat, frisch
4 Charlotten, gehackt
2 Knoblauchzehe, gehackt
2 TL Tomatenmark
1 Dosen Tomaten, geschält /
gehackt
100 ml Rotwein, trocken
50 g Parmesan, frisch gerieben
50 g Semmelbrösel
7 EL Olivenöl
1/2 TL Rosmarin
1/2 TL Oregano
Salz, Pfeffer und Zucker
Basilikumblätter frisch

Bechamelsoße
100 g Mehl glatt
100 g Parmesan, frisch gerieben
100 g Mozzarella, gerieben
1 Liter Milch kalt
100 g Butter
3 Eigelb
Salz, Pfeffer und Muskat