



Pastitsio (Makkaroni-Auflauf)

Zutaten (6 Personen)

½ kg dicke Makkaroni
½ kg gehacktes Rindfleisch
1 ½ Tasse Olivenöl
2 Tassen geriebenen Käse
1 Tasse Weisswein
1 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
½ l Milch
2 Eier
5 EL Mehl
Zimt, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Makkaroni in Salzwasser kochen, halbgar über einem Sieb abgießen, mit etwas erhitztem Öl in einem Topf wenden, dabei die eine Tasse Käse unterziehen. In einer grossen Pfanne das Öl erhitzen und das mit Salz und Pfeffer gewürzte Hackfleisch mit Zimt, dem Tomatenmark, dem klein geschnittenen Knoblauch zugeben und 15 Minuten braten. Mit dem Weisswein ablöschen und weitere 30 Minuten schmoren. Die Creme zubereiten, indem die Milch mit dem Mehl, 2 Eiern und etwas Salz in den Topf gegeben und auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht wird, bis die Zutaten binden. In einer gefetteten Gratinform die Hälfte der Makkaroni, darauf das Hackfleisch und darüber die restlichen Makkaroni verteilen. Die Oberfläche mit der Creme abdecken, etwas Olivenöl und den restlichen Käse darüber geben. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten im Ofen überbacken.

Bei [Greek Food](#) erhältlich:

- Olivenöl [Epilekto](#)
- Weisswein [verschiedene Weissweine](#)

En Guete – Kali orexi!