

PASTITSIO

Gebackene Pasta mit Fleisch- und Bechamelsauce



Pastitsio wird mit Nudeln, einer Fleischsauce und Bechamelsauce für die Oberseite gemacht. Diese drei Komponenten werden geschichtet.

Zutaten

Eine Packung Makkaroni (alternative andere Nudeln oder Penne)

Für die Fleischsauce

0.5 Kilo Rinderhackfleisch

1 Tasse Olivenöl

1 Zwiebel (fein gehackt)

Petersilie

Ein halbes Glas Rotwein

1 Tasse Tomatensauce oder passierte Tomaten

1 Zimtstange

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kefalotiri-Käse

Für die Béchamelsauce

6 Esslöffel Butter

10 Esslöffel Mehl

2 Tassen Milch

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Vorbereitung

1. Kochen Sie die Makkaroni in heißem Wasser für ca. 10 Minuten weich. Danach abgießen und zur Seite stellen.

Für die Fleischsauce

1. Braten Sie die Zwiebeln und das Fleisch in Olivenöl.
2. Lassen Sie alles 5 Minuten kochen und geben Sie den Wein hinzu.
3. Lassen Sie den Alkohol zwei Minuten lang verkochen.

4. Geben Sie die Tomatensauce, Petersilie, die Zimtstange, Salz und Pfeffer hinzu und lassen Sie die Sauce auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde, die Zimtstange anschließend herausnehmen.

Für die Bechamelsauce

1. Butter bei niedriger Hitze in einem Topf zerlassen.
2. Mehl unter kontinuierlichem Rühren dazugeben und eine Minute kochen lassen.
3. Milch unter kontinuierlichem Rühren (am besten einen Handmixer benutzen) hinzufügen, bis die Sauce andickt.
4. Würzen Sie alles mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss.
5. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Sauce dick ist. Sie muss sehr dick sein, damit oben auf der Nudeln bleibt und nicht nach unten läuft.

Wenn die drei Komponenten fertig sind, bedecken Sie die Seiten der Auflaufform mit Olivenöl.

1. Erste Schicht: Den Boden mit der Hälfte der Nudeln bedecken.
2. Zweite Schicht: Geben Sie die Fleischsoße dazu.
3. Dritte Schicht: Den Rest der Nudeln in die Form füllen.
4. Vierte Schicht: Alles mit der Bechamelsauce bedecken.
5. Kefalotiri-Käse darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius für 45 Minuten backen, bis die Bechamelsauce leicht braun ist.

Notizen

Pastitsio ist ein traditionelles griechisches Gericht basierend auf Spaghetti und Hackfleisch. Kefalotiri-Käse mit seinem mild-salzigen Aroma ist sehr beliebt und wird aus Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt. Er kann als Appetizer serviert werden, wird aber gewöhnlich zum Gratinieren verwendet, wozu er sich hervorragend eignet.