



Pastitsio – Griechischer Nudelaufbau

Neben Moussaka ist der Pastitsio eines der bekanntesten griechischen Auflaufgerichte. Pastitsio wird aus röhrenförmigen Nudeln wie den langen Maccaroni oder den kürzeren Rigatoni, Hackfleischsoße, geriebenem Käse und Béchamel-Soße hergestellt. Als Käse nimmt man am besten griechischen Kefalotyri, das ist ein Hartkäse aus Schafsmilch. Wenn Sie keinen Kefalotyri bekommen, so können Sie auch italienischen Parmigiano (Parmesan) verwenden.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/pastitsio_rezept.html

Zutaten für 4 Portionen:

Hackfleisch-Füllung:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Essl. Speiseöl
- 500 g Rinderhackfleisch oder gemischt
- 125 ml Rotwein
- 1 Dose Tomaten (240 g) ODER
4 Essl. Tomatenmark und 250 ml Wasser
- 1 bis 3 Zehen Knoblauch bei Belieben
- 2 Teel. Oregano
- 1 Zimtstange bei Belieben
- Salz, Pfeffer

Nudeln:

- 250 g Maccaroni oder Rigatoni
- 1 Teel. Salz

Béchamel-Soße:

- 75 g / 2 Essl. Butter
- 40 g / 2 Essl. Mehl
- 500 ml Milch
- Gemüsebrühe-Pulver oder Gemüsebrühe-
Würfel, Menge für 250 ml Flüssigkeit
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss



Käse:

- 75 g geriebener Hartkäse: Kefalotyri
(griechischer Schafmilchkäse) oder
italienischer Parmigiano (Parmesan)

Zubereitung:

Für den Pastitsio Auflauf zuerst die Hackfleischfüllung zubereiten. Dazu eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne zwei Esslöffel Öl erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Das Hackfleisch dazu geben, scharf anbraten und dann mit dem Rotwein ablöschen. Entweder die Dosen-Tomaten in Würfel schneiden und hinzu geben, oder Tomatenmark und Wasser hinzufügen. Den Knoblauch pressen oder klein schneiden und mit dem Oregano und der Zimtstange zum Hackfleisch geben. Die Hackfleischfüllung mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und das Hackfleisch etwa eine halbe Stunde köcheln lassen bis ein guter Teil der Flüssigkeit verkocht ist.

Derweil die Maccaroni oder Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen.

Für die Béchamel-Soße die Butter in einem Topf erhitzen. Dann das Mehl dazu geben und unter Rühren solange kochen bis die Masse gerade anfängt leicht zu bräunen. Nun sofort ein Teil der Milch dazu geben und mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren. Dann die restliche Milch dazu geben und unter Rühren aufkochen lassen. Gemüsebrühe hinzu geben und die Béchamel-Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Auflaufform mit Butter fetten. Die Hälfte der bissfest gekochten Maccaroni oder Rigatoni in die Auflaufform geben und darauf die Hackfleischfüllung verteilen. Auf das Hackfleisch die Hälfte der Béchamel-Soße und ein Viertel vom Kefalotyri oder Parmesan streuen. Darauf die zweite Hälfte der Nudeln verteilen. Den größten Teil vom restlichen Käse unter die restliche Béchamel-Soße rühren. Die Soße auf dem Pastitsio Auflauf verstreichen und den restlichen Käse auf den Pastitsio streuen.

Den Pastitsio Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze etwa 45 Minuten backen.