Pastízio – griechischer Nudelauflauf

Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah

Zutaten (für 8 Portionen – eine große Auflaufform):

500 g Makkaroni Nudeln
1 Ei, verquirlt
50 g geriebener Graviera-, Kefalotiri- oder Parmesankäse
1 Schuss Natives Olivenöl Extra

Füllung
800 g Rinderhackfleisch
2 Zwiebeln, fein gehackt
1 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
800 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
1 Lorbeerblatt
1 kl. Bund frische Blattpetersilie, fein gehackt
1 Zimtstange
3 Nelken
3 Pimentkörner
Natives Olivenöl Extra

Béchamelsauce
100 g Butter
100 g Mehl
1 Liter warme Milch
1 Eigelb
200 g Fetakäse, zerbröselt
50 g geriebener Graviera-, Kefalotiri- oder Parmesankäse
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Zimt

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser für die Makkaroni zum Kochen bringen.

Währenddessen in einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Zucker und Tomatenmark glasig braten. Anschließend das Hackfleisch dazu geben und kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Nun die gehackten Tomaten, das Lorbeerblatt und die Zimtstange dazu geben und die Hitze reduzieren. Die Soße sollte mindestens 30 Minuten einkochen, damit die Aromen sich entfalten können. Gegen Ende der Kochzeit die gehackte Petersilie untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während die Soße köchelt, die Makkaroni „al dente“ kochen, also nicht zu weich, da sie im Ofen nachgaren. Nudeln abgießen und etwas Olivenöl unterrühren, damit sie nicht verkleben. Anschließend das verquirlte Ei und den geraspelten Käse ebenfalls untermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform mit Olivenöl leicht einfetten. Nun etwa drei Viertel der Makkaroni in der Auflaufform gleichmäßig verteilen. Die Hackfleischsauce darüber gießen und verstreichen. Zum Schluss die restlichen Nudeln darauf verteilen.

Für die Béchamelsoße in einem Topf die Butter schmelzen lassen. Danach das Mehl einrühren und unter ständigem Rühren kurz anschwitzen. Nun nach und nach die warme Milch hinzufügen und weiterrühren, bis eine cremige, glatte Sauce entsteht. Den zerbröselten Fetakäse sowie den geriebenen Käse hinzufügen und unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und nach Belieben mit einer Prise Zimt abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und zum Schluss das Eigelb zügig unterrühren.

Die Béchamelsauce gleichmäßig über dem Auflauf verteilen und das Pastízio auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten backen, bis die Oberfläche eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Traditionell wird Pastízio lauwarm serviert und schmeckt am nächsten Tag sogar noch aromatischer.