

Rezept für den griechischen Nudelauflauf

Portionen: 4

Zutaten

Etwas	Olivenöl zum Anbraten
1	Zwiebel, groß
3-4	Knoblauchzehen
1	Zucchini, mittelgroß
1	Melanzani, mittelgroß
1	Paprika, rot
50 g	Oliven, schwarz
400 g	Faschiertes vom Rind
1 EL	Tomatenmark
1 Dose	Tomaten (gehackt, 400 g)
240 ml	Wasser
1/2 Bund	Petersilie, gehackt
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz, Pfeffer
	Optional: Gehackte Kapern
30 g	Butter
30 g	Mehl (Type 550)
250 ml	Milch
250 ml	Gemüsebrühe
Etwas	Muskatnuss
2	Eier (M)
400 g	Makkaroni
ca. 100 g	Parmesan



Zubereitung

1. Für die **Rindfleischsauce** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zucchini, Melanzani und roten Paprika grobwürfelig schneiden. Die Petersilie waschen, trocknen und dann hacken. Zur Seite stellen.
2. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen, dann die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig andünsten. Zucchini, Melanzani und Paprika begeben und weitere 2 bis 3 Minuten mit anbraten.
3. Das Faschierte dazugeben und krümelig anbraten. Tomatenmark dazugeben und unterrühren, für etwa 1 Minute mit anbraten, dann die Tomaten und das Wasser dazugeben

und alles zum Kochen bringen.

4. Die gehackte Petersilie dazugeben, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und dann für etwa 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder einmal umrühren, danach vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
5. Für die **Béchamelsauce** die Butter in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Das Mehl dazugeben und kurz anschwitzen lassen, dann nach und nach Milch und Gemüsebrühe unter ständigem Rühren dazugeben. Die Sauce aufkochen lassen und dann etwa 1 bis 2 Minuten köcheln lassen, bis sie schön angedickt hat.
6. Mit frisch geriebener Muskatnuss, etwas Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen – zwischendurch immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.
7. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die **Makkaroni** darin etwa 2 Minuten kürzer kochen, als auf der Packung für „al dente“ angegeben wird. Die Makkaroni abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen.
8. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform einfetten und zur Seite stellen. Die beiden Eier unter die abgekühlte Béchamel rühren.
9. Mit der Hälfte der Makkaroni zwei Schichten Nudeln in die Form legen und jede Schicht mit etwas Parmesan und Oliven (optional gehackte Kapern) bestreuen. Das Faschierte auf die Nudeln geben und gleichmäßig verteilen, dann die restlichen Nudeln auf das Fleisch schichten – wieder mit etwas Parmesan zwischen den Schichten.
10. Als Abschluss die Béchamelsauce über die Nudeln gießen und dann mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Den Auflauf je nach Auflaufform für etwa 30 bis 50 Minuten backen, die Oberfläche sollte gut Farbe bekommen haben. Aus dem Ofen holen und vor dem Servieren etwa 15 Minuten abkühlen lassen.