



CHEFKOCH.DE

Pastitsio

Rezept eines gebürtigen Griechen

Zuerst die Fleischsoße zubereiten. Dafür das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel leicht anschwitzen. Das Rinderhackfleisch dazugeben und trocken rösten. Dabei kräftig rühren, damit das Hackfleisch schön bröselig wird.

Nach ca. 5 Minuten Rosmarin, Knoblauch, Weißwein und das Tomatenpüree zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Aufkochen lassen, das Lorbeerblatt zugeben und die Hitze reduzieren. Bei niedriger Hitze zugedeckt mindestens 30 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Fleischsoße sollte eher dicklich sein.

Während die Fleischsoße köchelt, die Bechamelsoße zubereiten. Dafür die Butter zerlassen und das Mehl darin hell anschwitzen, von der Herdplatte ziehen und mit der kalten Milch aufgießen. Dabei rasch und beständig mit dem Schneebesen rühren, damit es keine Klümpchen gibt.

Wieder auf den Herd stellen, nach und nach alle Milch zugeben und rühren. Die Soße ca. 10 Minuten eher dicklich einkochen lassen. Nun die Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser nur zu 3/4 der angegebenen Kochzeit kochen lassen.

Wenn die Nudeln fertig sind, diese abgießen und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben, 1 EL Olivenöl untermischen und gut vermischen. Etwas abkühlen lassen.

Die Bechamelsoße jetzt vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. Das Eigelb und den geriebenen Parmesankäse (im Original nimmt man Kefalotiri, aber Parmesan geht genauso gut) rasch mit dem Schneebesen unterrühren.

Den Ofen auf ca. 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Eiweiß zu lockerem Eischnee schlagen. Den Eischnee zusammen mit den 3 EL Parmesan unter die Makkaroni heben.

Ca. 2/3 der Nudeln in eine passende, gefettete Auflaufform geben, dabei sollte der Boden der Form gut bedeckt sein. Die Fleischsoße gleichmäßig darüber verteilen und darauf die übrigen Nudeln gut verteilen. Nun alles mit der Bechamelsoße begießen.



Zutaten für 4 Portionen:

	Für die Sauce: (Fleischsauce)
400 ml	Tomatenpüree (Passata di Pomodoro)
400 g	Hackfleisch vom Rind
2 kleine	Zwiebel(n), fein gehackt
2 kleine	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Salz und Pfeffer
1 TL	Rosmarin, getrocknet
2 Prise(n)	Zimt
2	Lorbeerblatt
60 ml	Weißwein
	Für die Sauce: (Bechamelsauce)
1000 ml	Milch, kalte
8 EL	Mehl, glattes
8 EL	Butter
2	Eigelb

Den Auflauf auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Eventuell mit Folie bedecken, falls das Pastitsio zu schnell bräunt.

Den Auflauf nun aus dem Ofen nehmen und etwa 30 Minuten überkühlen lassen, bevor man ihn in Stücke portioniert. Die Stücke auf Teller geben und nochmals im Backofen wärmen.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
Kalorien p. P.: keine Angabe

Salz und Pfeffer

Muskat, frisch gerieben

16 EL Parmesan, frisch gerieben

Außerdem:

350 g Nudeln (Makkaroni), lange

2 EL Olivenöl

2 Eiweiß

6 EL Parmesan, frisch gerieben

Salzwasser, kräftiges

Fett für die Form

Verfasser: Bali-Bine