

Griechischer PASTA-HACK AUFLAUF

WÜRZIG • SAFTIG • LECKER ♥

Mediterraner Genuss aus dem Ofen:
Pasta, würziges Hackfleisch, Feta und Oliven –
ein Auflauf, der einfach immer passt!

für
4 PERSONEN



ZUTATEN (für 4 Personen)

Für den Auflauf

- 300 g Penne, ungekocht
- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- Knoblauchzehen nach Geschmack
- 1 Paprikaschote
- 2 EL Tomatenmark
- 1–2 TL Currygewürz
- Salz, Pfeffer
- optional: griechische Kräuter, Oregano oder Gyrosgewürz
- etwas Öl zum Anbraten

Für die Soße

- 400 ml passierte Tomaten mit Cherrytomaten (oder 400 ml passierte Tomaten und zusätzlich einige Cherrytomaten)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- optional: Oregano, Thymian oder griechische Kräutermischung

Für den Belag

- 150 g Feta, gewürfelt oder zerbröseln
- 150 g geriebener Käse
- Oliven nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die Paprikaschote waschen, entkernen und ebenfalls würfeln. Die Cherrytomaten halbieren, falls ihr diese zusätzlich verwendet.
- 3 Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin kräftig und krümelig anbraten.
- 4 Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel zum Hackfleisch geben und kurz mitbraten.
- 5 Das Tomatenmark hinzufügen und etwa eine Minute mit anrösten. Dadurch entwickelt es ein kräftigeres Aroma.
- 6 Das Hackfleisch mit Currygewürz, Salz, Pfeffer und nach Wunsch mit Oregano, abschmecken. Anschließend die Pfanne zur Seite stellen.
- 7 Den Großen Ofenmeister bereitstellen. Ein Einfetten ist bei diesem Auflauf nicht unbedingt notwendig. Wer möchte, kann die Form trotzdem ganz dünn einfetten.
- 8 Die ungekochten Penne gleichmäßig im Ofenmeister verteilen.
- 9 Das angebratene Hackfleisch und die gewürfelte Paprika über die Nudeln geben.
- 10 Für die Soße die passierten Tomaten beziehungsweise die passierten Tomaten mit Cherrytomaten, die Gemüsebrühe und die Sahne miteinander verrühren. Nach Geschmack Kräuter, Salz und Pfeffer hinzufügen.
- 11 Die Soße gleichmäßig über die Nudeln und das Hackfleisch gießen. Achtet darauf, dass möglichst alle Nudeln mit Flüssigkeit benetzt sind.
- 12 Die Oliven, den Feta und den geriebenen Käse auf dem Auflauf verteilen.
- 13 Den Deckel auf den Ofenmeister setzen und diesen auf den Rost in den kalten Backofen stellen.
- 14 Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze einstellen und den Auflauf ca. 45 Minuten mit Deckel backen.
- 15 Anschließend den Deckel vorsichtig abnehmen und den Auflauf weitere 10 Minuten ohne Deckel überbacken, bis der Käse goldbraun ist.
- 16 Vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen. So kann die Soße noch etwas nachziehen.



TIPP: Ihr könnt den Auflauf auch in einer normalen Auflaufform zubereiten (siehe Blogbeitrag).



Guten Appetit! ♥