

Griechischer Nudel-Auflauf

Ausländische Küche » Griechische Küche

Zutaten (4-6 Personen)

- » 350g Makkaroni
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 2 Tomate(n)
- » 300g Zucchini
- » 2EL Olivenöl
- » 500g Hackfleisch
- » 2EL Tomatenmark
- » 1TL Zimt
- » 1-2EL Oregano
- » 850ml Dosentomaten
- » 4 Ei(er)
- » Muskat
- » 60g ger. Parmesan

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Makkaroni einmal durchbrechen und in kochendem Salzwasser ca. 8min garen.

2. Zwiebel würfeln. Knoblauch hacken. Tomaten und Zucchini in Scheiben schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Hälfte Zucchini im heißen Öl anbraten. Hack und Tomatenmark mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Oregano würzen. Mit Dosentomaten ablöschen. Ca. 5min köcheln.

3. Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nudeln, 1/3 des Käses und Hälfte der Eier mischen. Hälfte der Masse in eine Auflaufform geben. Hack, Tomaten und übrige Zucchinischeiben darauf verteilen. Rest Nudeln darauf geben. Mit übrigen Eiern begießen und mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 30-40min überbacken.

Nährwerte: 540kcal/E37g/F22g/KH43g pro Portion

angelegt am: 21.04.2003

Rezept-Nr: 276

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke