



Pastitsio mit Schweinehack

dazu ein frischer Gurken-Tomaten-Salat

🕒 40-50min

🍴 3 Portionen

Wer Lasagne mag, wird Pastitsio lieben. Die Verwandtschaft ist unverkennbar: Leckere Pasta wird mit Béchamel, Käse und einer tomatigen Fleischsauce im Ofen gebacken. Mit diesem Konzept sind Jung und Alt glücklich zu machen! Als farbenfrohes Plus servierst du dazu einen knackigen Salat aus Gurke, Tomate und Zwiebel. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne²
- 375g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200g passierte Tomaten
- 1 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 1 rote Zwiebel
- 1 große Gurke
- 3 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch³
- 2EL Butter³
- 2EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Schneebesen
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 955kcal, Fett 42.7g, Kohlenhydrate 99.0g, Eiweiß 44.2g



1. Hackfleisch braten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **300g Pasta** zum Kochen bringen. Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung** und **½ des Brühgewürzes** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. krümelig anbraten.



2. Fleischsauce kochen

Die **passierten Tomaten** zugeben. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** abgedeckt bei mittlerer Hitze 4-5Min. köcheln lassen.



3. Pasta kochen

300g Pasta in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



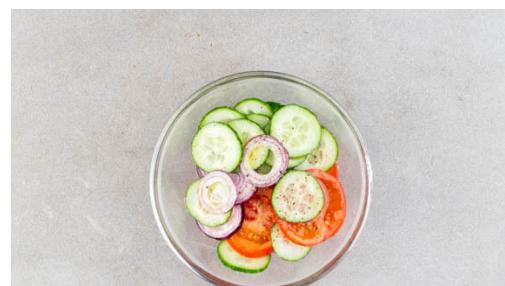
4. Béchamel kochen

In einem kleinen Topf 2EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. 2EL Mehl darüberstäuben und unter Rühren 1-2Min. andünsten. Vorsichtig 200ml Milch, 180ml Wasser und das **übrige Brühgewürz** einrühren und die Hitze leicht erhöhen. Die **Béchamel** unter regelmäßigen Rühren 4-5Min. leicht blubbernd köcheln lassen, bis sie recht flüssig vom Löffel rinnt, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pastitsio backen

Die abgetropfte **Pasta** mit **⅔ der Béchamel** vermengen. Die **½ des Käses** in die **Pastamischung** reiben und untermischen. Die **Pastamischung** in eine mittelgroße Auflaufform geben und glatt streichen. Mit der **Fleischsauce** bedecken und mit der **restlichen Béchamel** abschließen. Den **restlichen Käse** darüberreiben und das **Pastitsio** in 10-15Min. im Ofen goldbraun backen.



6. Salat zubereiten

Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. Die **Gurke** und die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. 2EL Olivenöl, 1TL Essig, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit den **Zwiebeln**, der **Gurke** und den **Tomaten** vermengen. Den **Salat** zum fertigen **Pastitsio** servieren.