



Greek Pastitsio bake

with beef and pork mince



ca. 40min



2 Portionen

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne ²
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Tomate
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 200g passierte Tomaten
- 200ml Béchamelsauce ^{2,3}
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- ¾g Salz und Pfeffer
- 7½ml Olivenöl
- 15ml Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 945kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 107.0g, Eiweiß 48.7g



1. Pasta vorkochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und ca. 6Min. kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Tomate** grob würfeln.



2. Fleisch anbraten

Heat ½Tbsp of olive oil in a medium pan over medium-high heat. Add the meat, breaking it apart with a spatula. Season with a pinch of salt and pepper and cook for 4-5min. without moving it too much, allowing the meat to develop a caramelised crust.



3. Sear the vegetables

Add the onion, carrot and tomato to the pan and sauté for ca. 5min. until the vegetables soften. Then stir in ½ the spice mix and 1Tbsp balsamic vinegar and cook for ca. 30sec. until the spices are fragrant. Season with salt and pepper to taste.



4. Finish the tomato sauce

Pour the passata into the pan and add about 75ml of the reserved pasta cooking water. Stir well to combine. Remove from the heat. Whisk 1 egg, then mix ½ of the egg into the béchamel sauce. Tip: If you want, you can add the rest of the egg into the tomato sauce.



5. Layer the pastitsio

Add the pre-cooked pasta into a deep baking dish and press to a firm layer. Distribute the tomato sauce evenly on top. Spoon the béchamel over the top, using the back of your spoon to spread it into an even layer that covers the entire dish. Scatter the cheese over the top of the béchamel layer.



6. Bake the pastitsio

Transfer the baking dish to the oven and bake for 12-14min., or until the top is bubbling and has developed some golden-brown spots. Tip: Add the broiler/grill function of the oven during the final 5min. Remove the pastitsio from the oven and let rest a few minutes before serving.