MARLEY SPOON



Griechisches Pastitsio mit Schweinehack

dazu ein frischer Gurken-Tomaten-Salat

40-50min 2 Portionen

Wer Lasagne mag – und das sind wir eigentlich alle –, 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, und kompliziert ist es auch nicht! Als farbenfrohes Plus servierst du dazu einen knackigen Salat aus Gurke, Tomate und Zwiebel. Καλή όρεξη, guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne [1]
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200g passierte Tomaten
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch [2]
- 2EL Butter [2]
- 2EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1131kcal, Fett 56.9g, Kohlenhydrate 107.2g, Eiweiß 47.9g



1. Hackfleisch braten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung** und ⅓ **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.



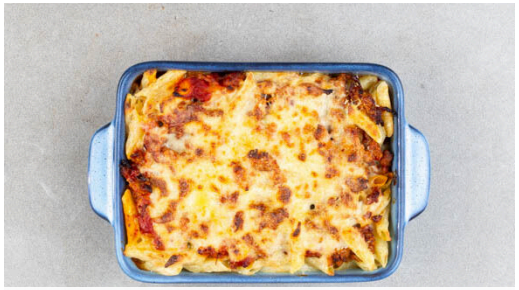
3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



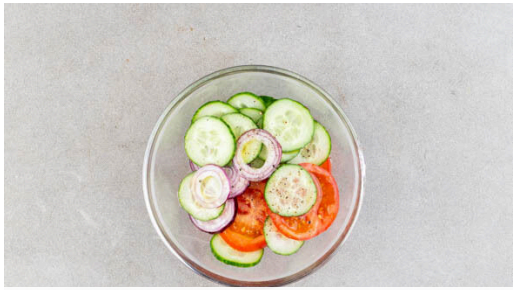
4. Béchamel kochen

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 regelmäßigem 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** grob hacken und unter die **Pastamischung** mengen. Die **Pastamischung** in eine mittelgroße Auflaufform geben und glatt streichen. Mit der **Fleischsauce** bedecken und mit der **restlichen Béchamel** abschließen. Den **restlichen Käse** darüberstreuen 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**