MARLEY SPOON



Griechisches Pastitsio mit Schweinehack

dazu ein frischer Gurken-Tomaten-Salat

40-50min 6 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

- 600g Bio-Penne [1]
- 750g Schweinehackfleisch
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 600g passierte Tomaten
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 1 rote Zwiebel
- 3 Gurken
- 6 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 400ml Milch [2]
- 4EL Weizenmehl [1]
- 4EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- große 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 949kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 99.5g, Eiweiß 45.1g



1. Hackfleisch braten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung** und der **½ des Brühgewürzes** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3–4Min. krümelig anbraten. **Tipp:** Je nach Größe der Pfanne für diesen Schritt ggf. eine zweite Pfanne verwenden.



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 mittelgroßen Topf 4EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. 4EL Mehl darüberstäuben, unter Rühren 1–2Min. andünsten. Vorsichtig 400ml Milch, 350ml Wasser und das **übrige Brühgewürz** einrühren und die Hitze leicht erhöhen. Unter regelmäßigem Rühren 4–5Min. leicht blubbernd köcheln lassen, bis die **Béchamel** 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 **Gurken** und die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. 3EL Olivenöl, 2TL Essig, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Zwiebeln**, der **Gurke** und den **Tomaten** vermengen, ggf. mit Salz nachwürzen. Den **Salat** zum fertigen **Pastitsio** servieren.