

Pastitio für 4-6 Personen



Zutaten: für die Tomatensoße

- 1 kg Gehacktes
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 500 g gehackte Tomaten
- etwas Rotwein
- Moussaka-Gewürzmischung

weitere Zutaten

- 1 kg kurze Makkaroni
- 5 Eier
- 500g Parmesan
- WasserPfeffer/Salz
- etwas Butter
- etwas Mehl

Zwiebel würfeln, andünsten. Das Gehacktes dazugeben und anbraten. Das Tomatenmark unterheben und kurz mit dünsten lassen, damit sich der Geschmack besser entfaltet. Danach die Tomaten, die gepressten Knoblauchzehen und einen Schluck Rotwein dazugeben. Mit Moussaka-Gewürzmischung abschmecken. So lange köcheln lassen, dass die Soße andickt (sie darf nicht zu flüssig sein).

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Die Eier trennen. Eiweiss zu festem Schnee schlagen. Danach etwa 250 g Parmesan unter das Eiweiss heben und die Masse unter die Nudeln mischen.

Butter erhitzen, mit Mehl binden und mit Wasser eine Mehlschwitze herstellen. Die Mehlschwitze mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Eigelb und den restlichen Parmesan unterheben.

Eine Auflaufform fetten. Mit einem Drittel der Nudelmasse füllen. Die Tomatensoße darüber verteilen. Danach die restlichen Nudeln darauf geben. Oben drauf die Bechamelsoße geben.

Bei 180 Grad mittlere Schiene für etwa 30 min in den Backofen.

Rezept von Simone Adomeit aus Essen