

Griechischer Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch, Feta und Oliven

12 Pers.

1 Kg Rinderhackfleisch, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Chili, 20 Kirschtomaten 1 Zucchini, 2 Paprika rot, 20 schwarze Oliven, 500 g Kritharaki Nudeln, 500g passierte Tomaten, , 1 l Rinderbrühe, 300 g Fetakäse, 200 g geriebener Emmentaler, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, Olivenöl zum Braten, Salz, Pfeffer, 1 Auflaufform mit Deckel

1. Rosmarinnadeln abziehen und fein hacken, Knoblauch fein hacken
2. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Oliven halbieren
3. Kirschtomaten halbieren, Zucchini und Paprika in 1x1 cm große Würfel schneiden
4. Hackfleisch in einer Pfanne in Olivenöl anbraten
5. Knoblauch, Chili, Zwiebeln und die Hälfte des Rosmarins dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen
6. Angebratenes Hackfleisch in eine Auflaufform geben
7. Auf das Hackfleisch die Nudeln geben
8. Nun Paprika, Zucchini in eine Pfanne geben und ebenfalls in Olivenöl anbraten
9. Restlichen Rosmarin dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
10. Die Kirschtomaten und Oliven dazu geben und auf die Nudeln geben
11. Passierte Tomaten und Rinderbrühe vermengen und den Auflauf damit angießen
12. Den Feta klein bröseln und mit dem Emmentaler auf dem Auflauf verteilen
13. 30 min bei 180°C backen(mit Deckel)
14. Thymianblättchen abzupfen und auf den Auflauf streuen