

Griechischer Hackauflauf

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	500 g Hackfleisch
1 TL Paprikapulver	1 TL Oregano	1 TL Thymian
1 Msp. Zimtpulver	700 ml Gemüsebrühe	1 Dose stück. Tomaten
3 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	250 g Nudeln
200 g Feta		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Das Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne ohne Öl bei hoher Temperatur anbraten, bis es knusprig braun ist. Hitze reduzieren und Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und andünsten, bis sie weich sind. Paprikapulver, Oregano, Thymian und Zimt unterrühren und kurz mitrösten. Gemüsebrühe, stückige Tomaten und Crème fraîche dazugeben.

Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen.

Hackfleisch und die Nudeln (roh) vermengen und in die Auflaufform (38 x 26 cm) füllen. Den Hackauflauf im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 45 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit den Auflauf einmal durchrühren und den Feta grob über den Auflauf bröseln, abdecken, falls der Feta zu braun wird.

NN am 06. September 2026