

Nudeln Rezepte

Griechischer Nudelaufbau

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Teigwaren

250 g	Makkaroni	- Paste)
	Salz und Pfeffer	1,50 Teel. Thymian
6 Essl.	Olivenöl	1 Essl. Speisestärke
1 große	Zwiebel	1/2 Tasse/n Fleischbrühe (instand)
2	Knoblauchzehen	1 Becher Crème fraîche
300 g	Lammhackfleisch	100 g Geriebener Käse
2 mittelgr.	Auberginen	3 Essl. Semmelbrösel
1 mittelgr.	Zucchini	Einige grüne und schwarze
1 kleine	Dose Tomaten in Stücken	- Oliven
5 Essl.	Ajvar (Tomaten-Paprika-	

Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und mit 1 EL Öl mischen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. 2 EL Öl erhitzen und Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Auberginen und Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Auberginenscheiben einzeln ausbreiten, gut salzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. Flüssigkeit mit Küchentuch abtupfen. Auberginen nacheinander in heißem Öl anbraten. Tomaten abgießen. Das Fruchtfleisch mit Ajvar, Thymian, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Stärke, Brühe und Crème fraîche verrühren. Auflaufform mit Öl auspinseln. Etwas Tomatenmischung hinein geben. Erst die Hälfte der Nudeln darauf verteilen, dann die Hackmischung und die Hälfte der Gemüsescheiben. Nun die Crème fraîche - Mischung und die restl. Nudeln darüber schichten. Geriebenen Käse mit Semmelbröseln, den halbierten Oliven und Salz mischen, über den Auflauf verteilen. Im Backofen (Elektro- 180 Grad, Gas Stufe 2) ca. 40 Min. backen.