

Kochen mit Klaus

Griechische Hackfleischpfanne

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 250 g Feta,
- je 12 schwarze & grüne Oliven, 1 rote Paprika, Olivenöl, 1 Aubergine,
- 1 kl. Zucchini, 1 kl. Stange Lauch, 150 g Tomatenmark, 80 ml Metaxa,
- 400 g geh. Tomaten, Petersilie, Oregano, 250 g Spiral-Nudeln,
- 200 ml Brühe, 2 EL griech. Gewürzmischung, Ketchup, Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Aubergine u. Zucchini mittel würfeln, in ein Sieb geben, salzen, durchrühren u. abtropfen lassen. Zwiebeln klein, Knobis fein würfeln. Oliven halbieren, Paprika u. Feta klein würfeln.



2. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. zur Seite stellen. Aubergine u. Zucchini in heißem Olivenöl anbraten, Gewürzmischung u. Pfeffer unterrühren.



3. Hack im Bratensatz mit Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Lauch u. Knobis mitbraten. Tomatenmark mitbraten, mit geh. Tomaten u. Brühe ablöschen. Paprika u. Aubergine-Zucchini-Gemisch mit Metaxa zugeben u. 20 Min. unter Rühren köcheln lassen.



4. Pasta mit Feta u. Oliven unterheben, mit Salz, Pfeffer, Kräutern u. etwas Ketchup würzen.

Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren!

