

Kochen mit Klaus

Griechischer Kritharaki-Hackauflauf 🌶️

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 250 g Kritharaki-Nudeln, 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- 500 g Paprika-Mix, Salz, Pfeffer, 5 EL Tomatenmark, 80 ml Rotwein,
- 250 ml Fleischbrühe, 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Cremefine, Mehl,
- 3 EL griech. Gewürzzubereitung, 200 g Feta-Käse, 250 g ger. Gouda,
- je 10 grüne & schwarze Oliven, Olivenöl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili fein würfeln. Paprika mittel, Feta klein würfeln, Oliven halbieren. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Hack in Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten. Paprika mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, 2 EL Mehl einrühren. Mit geh. Tomaten, Brühe, Wein, Cremefine ablöschen u. aufkochen. Kritharaki-Nudeln, Oliven, Feta u. Kräuter unterheben. Alles in eine Auflaufform geben.



3. Auflauf mit Käse bestreuen u. bei 180°C 30-35 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren.

