

Kochen mit Klaus

Griechischer Nudel-Hacktopf (🌶️)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix, Salz, 2 Auberginen,
- 1 Glas Champignons in Öl, 400 g weiße Bohnen in Tomatensauce,
- 3 Knobizehen, Pfeffer, 3 EL Tomatenmark, 250 ml Brühe, Bratensaft,
- 1TL Chilipaste, Rotwein, 300 kurze Maccheroni, Oregano, Majoran,
- Rosmarin & Thymian, 2 EL TK-Petersilie, 250 g Feta

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel achteln, von der 2. einige Ringe abschneiden, Rest mit Knobi fein, Paprika u. Aubergine grob würfeln. Pilze abtropfen lassen (Öl auffangen) u. vierteln. Feta klein würfeln.



2. Aubergine in Pilzöl anbraten, entnehmen, salze u. mit Kräutern bestreuen. Hack im Bratfett krümelig braten. Zwiebeln, Knobi, Chili, Tomaten u. Paprika mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Tomatenmark mitbraten u. mit 100 ml Rotwein u. Brühe ablöschen. Bratensaft u. Bohnen einrühren u. abgedeckt 20 Min. garen.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. unterheben. Aubergine mit Schafskäse u. Pilzen unterheben, weitere 10 Min. garen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Wow, echt griechisch lecker!

