

Kochen mit Klaus

Spiralnudel-Hackgratin griechische Art

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Hackfleisch, 1 weiße & 1 rote Zwiebel, 4 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 1 Aubergine, 250 g Zucchini, 3 Lauchzwiebeln, 2 rote Paprika,
- 3 EL Tomatenmark, 1 Dose gehackte Tomaten, 1 EL Bratensaft,
- 2 EL getr. Oregano, je 1 EL Thymian & Majoran, Basilikum, Petersilie
- 1 Glas Feta-Oliven-Mix (Öl), 250 g Spiralnudeln, 125 g Schafskäse

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Einige Ringe von den Zwiebeln schneiden, Rest u. Knobi fein würfeln. Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Aubergine, Zucchini grob würfeln u. salzen. Wasser abschütten. Schafskäse klein würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Aubergine u. Zucchini in Oliven-Mix-Öl anbraten u. herausnehmen. Hackfleisch im Bratfond krümelig braten, Zwiebelwürfel mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren, mitbraten, Tomaten u. Bratensaft einrühren, Paprika u. Lauchzwiebeln 5 Min. mitbraten. Auberginen, Zucchini, Knoblauch u. Feta-Oliven-Mix zugeben. Nudeln u. Kräuter unterheben.



3. Alles in eine große Auflaufform geben, mit Schafskäse bestreuen u. bei 200°C 25 Min. gratinieren. Mit Zwiebelringen garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein genießen.



Erstellt von Klaus am 15.10.2013