

PASTITSIO / PASTIZIO MAKKARONI - GRATIN

EINKAUFLISTE

- 400g feine Makkaroni
 - 400 - 500g gehacktes Rindfleisch
 - 1 Ei
 - 1 – 2 dl Milch
 - ca 50 g Parmesan
 - 1 – 2 grosse Zwiebeln
 - 1 – 3 Knoblauchzehen
 - 1 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Thymian und Oregano
 - 1 kleine Dose geschälter und gewürfelter Tomaten
 - ⅓ Suppenlöffel Zucker und Salz
 - 1 dl Weisswein
 - Olivenöl
-
- 60g Butter
 - 2 gehäufte Suppenlöffel Mehl
 - ca 5 dl Milch
 - 1 Eigelb
 - 1 – 2 Kaffeelöffel Zitronensaft
 - 1 Muskatnuß (Menge je nach Belieben)
 - 50 g Parmesan- und ca 150 g eines weiteren Käse der sich zum gratinieren eignet

FAKULTATIV

- Paniermehl
- Geriebener Käse, z.B. Gruyère
- 1 Peperoni und 8 – 10 getrocknete Tomaten (ganz fein gewürfelt)

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Zubereitung der Makkaroni
In kochendem Salzwasser die Makkaroni „al dente“ kochen.
Abgiessen und kurz in wenig Olivenöl wenden, erkalten lassen.
2. SCHRITT: Zubereitung der Sauce
In einer Bratpfanne in wenig Olivenöl das Fleisch mit den gehackten Zwiebeln und den gepressten Knoblauchzehen anbraten, (eventuell die Peperoni beifügen).
Tomaten, Zucker, Weisswein und Kräuter dazugeben und min. 30 Minuten bei nicht zu grosser Hitze köcheln lassen.
Salz und Pfeffer nach Belieben beifügen.
3. SCHRITT: Einfüllen der Gratinform
Formränder gut mit Olivenöl bestreichen und als 1. Lage die Hälfte der Makkaroni

einfüllen, 1 Ei mit der Milch und dem Parmesankäse verquirlen, über die Makkaroni giessen.

Andere Möglichkeit anstatt des verquirlten Eis: Geriebener Käse über die Makkaroni streuen!

Als 2. Lage folgt die Fleisch-Tomatensauce, geriebener Käse darüber streuen.

Als 3. Lage der Rest der Makkaroni.

4. SCHRITT: Béchamelsauce

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und das Mehl dazugeben. Nach und nach die Milch dazugiessen und unter ständigem Rühren leicht kochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist nur leicht dicklich!).

Etwas auskühlen lassen und das Eigelb, sowie den Zitronensaft, zugeben.

Mit Salz, Pfeffer abschmecken und Käse beifügen.

Mein Tip: um die gewünschte Konsistenz zu erhalten kann Paniermehl beigefügt werden!

Nach Belieben dem „Guss“ Muskatnuss und/oder Zimt beigeben.

Béchamelsauce als oberste Lage in die Gratinform giessen (eventuell mit wenig Parmesan bestreuen).

5. SCHRITT: Backen

Backofen auf 180°C vorheizen. Hitze reduzieren (160 - 140°C) und ca 20 – 30 Minuten im Ofen lassen, bis sich der Gratin schön goldig präsentiert. (Wenn nötig mit einer Alufolie abdecken!)

Leicht auskühlen lassen und dann in grössere (oder kleinere) Portionenstücke schneiden.

Als Vorspeise einen choriatici salata (griechischer Salat) servieren. So runden sie diese komplette Mahlzeit ab.