Griechischer Makkaroni-Zucchini-Auflauf bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 rote Paprikaschoten, 300 gr Makkaroni, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 2 Zucchini, 1 Knoblauchzehe, 0,5 Bund Oregano, 1 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Butter, 250 ml Milch, 3 Eiegelb, 4 Esslöffel Oliveröl, 500 gr Rinderhack, 2 Esslöffel Tomatenmark, 50 gr geriebener Parmesan, 1 Prise gemahlener Zimt, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Paprika vierteln, putzen, entkernen. Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen, abschrecken, abtropfen lassen. Möhren putzen, schälen, würfeln. Zucchini putzen, waschen, in Scheiben teilen. Knoblauch abziehen, hacken. Oregano abbrausen, Blättchen hacken.

Die Zubereitung:

Für die Sauce Mehl in Butter andünsten, mit Milch ablöschen, 5 Minuten unter Rühren einköcheln lassen. Salzen, pfeffern und die Eigelbe einrühren. Zucchini in der Pfanne in 1 El. Öl anbraten, herausnehmen. Hack im übrigen Öl krümelig braten. Möhre, Zwiebel, Knoblauch, Zimt und Oregano zufügen, kurz mitdüsten. Tomatenmark einrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Auflaufform einfetten, Hacksauce einfüllen. Eine Schicht Nudeln darauf legen. Die Hälfte der Zucchini und die Paprika darauf legen. Mit Nudeln bedecken. Sauce darüber gießen, übrige Zucchini darauf legen. Käse überstreuen. Auflauf im Ofen bei 200° (Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de