Nah&Frisch



Landfrisch Molkerei | Professional

Nudelauflauf à la Zorbas

Hauptspeise | Fleischgerichte | Nudelgerichte

Zubereitung

Zwiebel klein hacken und Tomaten würfelig schneiden. Das Faschierte und die klein gehackten Zwiebeln in 100 g Landfrisch Streichgenuss Butter anbraten. Salz, Pfeffer, Oregano, geriebene Muskatnuss und die würfelig geschnittenen Tomaten hinzufügen und dünsten. Inzwischen die Makkaroni in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
100 g Landfrisch Streichgenuss Butter mit dem Mehl in einer Kasserolle anschwitzen, mit der kalten Milch aufgießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Das Gefäß vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Eier leicht schlagen und mit dem Großteil des Käses in die weiße Soße einrühren. Eine Auflaufform mit Landfrisch Streichgenuss Butter ausfetten und die Hälfte der Makkaroni einfüllen. Auf den Teigwaren die Fleischmasse verteilen und mit einer Schicht Makkaroni abschließen. Als oberste Schicht die Landfrisch Streichgenuss Sauce verteilen. Mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen und im Backrohr bei 180° ca. 20 Minuten überbacken, bis die oberste Schicht goldbraun ist. Mit Tomatenscheiben garnieren und als Beilage grünen Salat servieren.

Zutaten

- 200 g Landfrisch Streichgenuss Butter mit Rapsöl
- 150 g geriebener Käse
- 3 Eier
- 4 Tassen kalte Milch
- 8 EL Mehl
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 500 g Rinderfaschiertes
- 500 g dicke Makkaroni
- Salz, Pfeffer
- Oregano
- Muskatnuss gerieben
- etwas Landfrisch Streichgenuss Butter mit Rapsöl
- 1 Tomate zum Garnieren
- Grüner Salat als Beilage