

Nudelaufauf à la Zorbas



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