

Pastizio die Griechische Antwort auf Lasagne für 4 Personen



Hackfleisch

600 g	Hackfleisch
300 g	Älplermagronen
700 g	Pelati
1 Stk.	Zwiebel
1 Bnd.	Peterli
1 Zehe	Knoblauch
3	Lorbeerblätter
	Piment (ganze Körner)
	Zimt
	Salz, Pfeffer

Zwiebel klein schneiden. Die Hälfte der Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne kurz anbraten und die Pelati dazugeben. Alles pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zimt und Piment würzen und den Peterli dazugeben. Die restliche Zwiebel glasig dünsten, Hackfleisch dazugeben und auf höchster Stufe scharf anbraten. Tomatensauce dazugeben und ca. 1 Stunde köcheln lassen bis es bindet.
Älplermagronen nach Anleitung weichkochen.

Bechamel

50g	Butter
4 EL	Mehl
0.6 L	Milch
60 g	Gruyere
1 Prise	Muskat
1	Eigelb
	Salz, Pfeffer

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Mehl dazugeben und rühren bis die Masse hellgoldig wird. Sofort die Milch dazugeben und rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Pfanne von der Hitze nehmen und das Eigelb schnell einrühren.

Abschmecken mit dem Gruyere, Muskatnuss, Salz und Pfeffer.

Zubereitung

In ein eingefettetes Blech eine Schicht mit der Hälfte der Älplermagronen geben, dann das Hackfleisch darübergerben und die restlichen Älplermagronen über das Fleisch schichten. Zum Schluss die Bechamelsauce darübergerben und im Ofen bei 180°C für ca. 40min backen.

