

[Rezept online aufrufen](#)

Griechischer Hackauflauf mit Kritharaki-Nudeln

Zwiebeln und Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Tomatenmark mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Tomaten und Knoblauch zugeben. Mit Cayennepfeffer, Zimt und Thymian würzen. Die Milch und Crème fraîche untermischen und mit der Brühe angießen. Die Nudeln roh zugeben und unterrühren. Alles in eine Auflaufform geben und den Feta-Käse darüber verteilen.

Im heißen Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 - 40 min backen.

Dazu schmeckt gut ein schöner Bauernsalat.

Kritharaki-Nudeln sind kleine Nudeln, die aussehen wie große Reiskörner.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad normal

Kcal p. P. ca. 871



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Hackfleisch, gemischtes

1 Zwiebel(n), gewürfelt

Olivöl

1 EL Tomatenmark

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

1 Dose Tomaten, stückige

2 Zehe/n Knoblauch, gehackt

Cayennepfeffer

1 Msp. Zimt

Thymian

100 ml Milch

2 EL Crème fraîche

700 ml Gemüsebrühe

250 g Kritharaki (Nudeln in Reisform)

200 g Feta-Käse, gewürfelt

Rezept von: happycook75