



# 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 unterrühren 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.

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit</b>        | ca. 10 Minuten |
| <b>Koch-/Backzeit</b>     | ca. 50 Minuten |
| <b>Gesamtzeit</b>         | ca. 1 Stunde   |
| <b>Schwierigkeitsgrad</b> | normal         |
| <b>Kcal p. P.</b>         | ca. 871        |



## Zutaten für 4 Portionen:

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| <b>500 g</b>    | Hackfleisch, gemischtes         |
| <b>1</b>        | Zwiebel(n), gewürfelt           |
|                 | Olivenöl                        |
| <b>1 EL</b>     | Tomatenmark                     |
|                 | Salz und Pfeffer                |
|                 | Paprikapulver                   |
| <b>1 Dose</b>   | Tomaten, stückige               |
| <b>2 Zehe/n</b> | Knoblauch, gehackt              |
|                 | Cayennepfeffer                  |
| <b>1 Msp.</b>   | Zimt                            |
|                 | Thymian                         |
| <b>100 ml</b>   | Milch                           |
| <b>2 EL</b>     | Crème fraîche                   |
| <b>700 ml</b>   | Gemüsebrühe                     |
| <b>250 g</b>    | Kritharaki (Nudeln in Reisform) |
| <b>200 g</b>    | Feta-Käse, gewürfelt            |

Rezept von: happycook75