Makkaroniauflauf
Pastizio me manitaria

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Kilogramm Pilze
2 Stange(n) Lauch
100 g Butter
250 g Speck
100 ml Rotwein
1 Msp Muskatnuss
100 g Kefalotyri
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
500 g Makkaroni
1 TL Olivenöl
2 Ei(er)
Für die Käsesauce
4 EL Butter
4 EL Weizenmehl
1 Liter Milch
100 g Kefalotyri
100 g Feta
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 Ei(er)
3 Eigelb
5 EL Butter für die Form
Zum Garnieren
150 g Kefalotyri

Vorbereitung
Die Pilze verlesen, mit Küchenpapier säubern und in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Käse reiben

Zubereitung
Die Hälfte der Butter zerlassen und den Lauch darin bei geringer Hitze weich dünsten. Die Pilze dazugeben und ebenfalls weich dünsten. Den Lauch und die Pilze herausnehmen und in eine Schüssel geben. Den Speck in dünne Streifen schneiden, die Rinde entfernen und in dem verbliebenen Fett ca. 2 bis 4 Minuten anbraten. Danach zum Gemüse geben. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und vom Pfannenboden lösen und über die Pilzmischung geben. Mit

© 2024 coquina.de

geriebenem Muskat bestreuen und gut durchmischen. Den Käse unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen. Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Makkaroni in reichlich Salzwasser mit Olivenöl bissfest kochen. In einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen, die Nudeln dazugeben und mit schwarzem Pfeffer würzen. Die Eier verquirlen und mit den Nudeln verrühren. Beiseite stellen. Für die Sauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl einrühren und die Hitze verstärken. Etwa 2 Minuten erhitzen, aber nicht bräunen lassen. Inzwischen die Milch erwärmen und nach und nach, unter ständigem Rühren zu der Mehlschwitze geben. Bei milder Hitze eindicken lassen. Den geriebenen Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 4 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Eventuell nachwürzen und abkühlen lassen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und unter die Sauce rühren. Ein feuerfeste Form einfetten und nacheinander die Makkaroni, die Pilzmischung und die Käsesauce, abschließend eine Makkaronischicht einschichten. Mit dem Käse bestreuen. Den Auflauf im Backofen 40 Minuten backen lassen. Danach im Backofen noch 15 Minuten ruhen lassen.