Griechischer Hackfleischauflauf
Pastízio

Pastízio ist ein traditioneller griechischer Hackfleischauflauf, der aus Schichten von Makkaroni, einer würzigen Hackfleischsauce und einer cremigen Béchamelsauce besteht. Die Hackfleischsauce wird oft mit Zimt und anderen Gewürzen verfeinert, was dem Gericht seinen charakteristischen Geschmack verleiht.
Die Zutaten werden anschließend in einer Auflaufform geschichtet und im Ofen gebacken, bis das Gericht goldbraun ist.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Makkaroni
1 EL Butter
1 Eiweiß
2 EL Parmesan gerieben
1 Zwiebel(n)
1 EL Butter
500 g Schweinehack
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer weiß
½ Stange(n) Zimt
500 ml Weißwein
2 EL Tomatenmark
125 ml Fleischbrühe
1 EL Paniermehl
2 EL Parmesan gerieben

Für die Sauce
2 EL Butter
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer weiß
5 EL Parmesan gerieben
1 Eigelb
1 EL Sahne

Zum Bestreuen
2 EL Paniermehl
2 EL Parmesan gerieben
1 EL Butter

Für die Form
6 EL Butter
10 EL Paniermehl


Griechischer Hackfleischauflauf


Griechischer Hackfleischauflauf

Vorbereitung

Die Makkaroni kochen, abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Eine große Auflaufform mit Butter bestreichen und mit Paniermehl ausstreuen. Die Zwiebel schälen, würfeln, und in einer Pfanne mit der Butter hellbraun braten.

Zubereitung

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit dem Käse mischen und unter die Makkaroni heben. Das Hackfleisch zu den Zwiebeln geben, mit braten und dabei zerstoßen und mit Salz, Pfeffer, Zimt, Weißwein, Tomatenmark und Fleischbrühe mischen und in der offenen Pfanne so lange köcheln lassen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Die Zimtstange dann wieder entfernen. Die Semmelbrösel und den Käse unter das Hackfleisch mischen und dieses auf die Makkaroni in der Auflaufform verteilen. Die restlichen Makkaroni darüber geben. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Für die Sauce die Butter zerlassen, das Mehl unter Rühren hineinstäuben und hellgelb anbraten. Nach und nach mit 3/8 l Wasser aufgießen, die Sauce salzen und pfeffern und unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen lassen. Den Käse in die Sauce rühren. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, 2 EL von der heißen Sauce in die Eigelb-Sahne rühren, die Sauce vom Herd nehmen und die Eigelb-Sahne unter die Sauce mischen. Die Sauce danach nicht mehr kochen lassen. Die Käsesauce über den Auflauf gießen. Die Semmelbrösel mit dem geriebenen Käse mischen, über den Auflauf streuen und die Butter in Flöckchen draufsetzen. Den Auflauf 40 Minuten im Backofen bei etwa 200°C überbacken.

Pastízio ist ein herzhaftes und sättigendes Gericht, das oft als Hauptgericht serviert wird und perfekt zu einem griechischen Salat passt.

© 2026 coquina.de