Griechischer Nudelauflauf

Würziger Auflauf mit Hackfleisch, Feta und typischen Gewürzen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei



Für 5 – 6 Personen

1 Zwiebel gewürfelt
1 Knoblauchzehe gewürfelt
500g Rinderhackfleisch
300g glutenfreie Suppennudeln (z.B. Ditalini von Molino di Ferro)
1 Liter Fleischbrühe
200ml süße Sahne (laktosefrei)
½ Tube Tomatenmark
150g Fetakäse (laktosefrei)
100g geriebener Emmentaler (laktosefrei)
Gyrosgewürz
Salz
Pfeffer

1. Zwiebel, Knoblauch und Rinderhackfleisch mit etwas Öl in einer großen Pfanne anbraten.
2. Suppennudeln, Fleischbrühe, Sahne, Tomatenmark und Gyrosgewürz (Menge nach Geschmack) zugeben und unter rühren auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen. Die Masse soll

nicht zu fest werden, bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
3. Alles in eine Auflaufform füllen, den Fetakäse zerbröckeln und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Auflauf mit Emmentaler bestreuen und im Backofengrill überbacken bis der Käse goldbraun ist.

Beilage: Salat