

Griechischer Hackfleisch Nudel Auflauf mit Feta

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Zimt
- Cayennepfeffer
- Edelsüßpaprika
- 1 EL getrockneter Thymian
- 1 Dose stückige Tomaten
- 3 TL Gemüsebrühe (instant)
- 100 ml Milch
- 2 EL Creme Fraiche
- 250 g Nudeln
- 2-3 Stiele frischen Thymian
- 200 g Feta

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln bzw. hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin unter Wenden krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten.

Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Cayennepfeffer, Paprika und getrocknetem Thymian würzen. Mit Tomaten und 700 ml Wasser ablöschen, Brühe einrühren und aufkochen. Milch, Creme fraiche und die ungekochten Nudeln unterrühren.

Alles zusammen in eine ofenfeste Form geben. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und über den Auflauf streuen. Feta darüber bröckeln. Im heißen Ofen ca. 30 min backen.