

Rezept aus der Familie von Stefano

Pastitsio

Zutaten:

- 500 g Nudeln
- ½ Tasse Butter
- Salz
- Pfeffer
- 2 geschlagene Eier
- 1½ Tassen geriebener Käse
- Beschamelsosse
- Tomatensosse

Kochen:

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Nudeln dazugeben und von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn die Nudeln gar sind, abtropfen lassen, die Hälfte auf ein Blech legen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und mit der Tomaten-Hackfleischsosse bedecken. Danach die restlichen Nudeln darüberlegen, mit Käse bestreuen und der geschmolzenen Butter übergiessen. Der Beschamelsosse die Eier zugeben und damit das Pastitsio abschliessen. Mit Käse bestreuen und im Ofen bei mittlerer Hitze 40 Minuten backen.

Serviervorschlag:

Dazu einen grünen Salat servieren.