

Griechischer Hackauflauf mit Joghurt

Zutaten für 4 Personen:

3 Zwiebeln
2-3 Zehen Knoblauch
2 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch
1 Dose stückige Tomaten
5 getrocknete Tomaten
3 frische Tomaten
1 kleine rote Chili
150 g Naturjoghurt
200 ml Gemüsebrühe
250 g Risoni
½ TL Zimt
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
½ TL Muskatnuss
1 Prise Zucker
300 g Feta



Zubereitung :

Gusspfanne mit 30 cm Durchmesser erhitzen, Olivenöl hineingeben.

Das Gericht kann auch in einer normalen Pfanne zubereitet werden und dann in eine Auflaufform umgefüllt werden.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im Olivenöl andünsten.

Hackfleisch dazugeben und mitdünsten. Getrocknete Tomaten und Chili klein schneiden und gemeinsam mit den Gewürzen zum Hackfleisch geben.

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Tomaten würfeln und gemeinsam mit den stückigen Tomaten zum Hackfleisch geben. Brühe und Joghurt zugeben. Dann die ungekochten Risoni Nudeln gut unterrühren.

Herdplatte ausstellen, den Feta gleichmäßig über die Masse verteilen und die Pfanne in den Backofen stellen.

25 Minuten fertig garen. Wer möchte kann Tzatziki dazu reichen.