

Griechisch-vegetarischer "Hack"-Auflauf mit Krithaki Nudeln



Ich liebe Griechenland! Und auch die griechische Küche. In dieser gibt es viele Fleischgerichte. Hier ist eine abgewandelte Variante eines griechischen Hackauflaufs - also in vegetarischer Form. **Super lecker!**

Zutaten für 4-6 Personen

1 groß Zwiebel
etwas Olivenöl
vegetarische Hackbällchen (zwischen 200-400 g)
1 El Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
1 TI Paprikapulver
1 Msp. Zimt
1-2 Zweige Thymian (alternativ auch getrockneter)
1 Dose Tomaten (am besten Tomatenstückchen, ca. 425 g)
700 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch
2 El Schmand
250 g Krithaki, griechische Nudeln
200 g Fetakäse

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl andünsten.
Tomatenmark zugeben und kurz anrösten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Paprika und Zimt abschmecken.

Anschließend mit den Tomaten und der Brühe ablöschen und aufkochen lassen.
Sobald es aufgeköcht ist, die Milch und den Creme Fraiche unterrühren und die Nudeln zugeben.

Alles in eine große Auflaufform umfüllen (Achtung: da es sehr viel Flüssigkeit ist, wird wirklich eine große Auflaufform benötigt. Die Flüssigkeitsmenge ist für die Nudeln notwendig).

Dann die vegetarischen Hackbällchen hinzugeben und den klein geschnittenen Fetakäse drüber streuen. Mit den abgezapften Thymianblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 C / ca. 30 Minuten backen.
Ab und an die Nudeln vorsichtig im Ofen umrühren! Sie backen gegen Ende der Zeit recht schnell an.

Guten Appetit - oder Kalí órexi

vegetarische Hackbällchen:

Diese gibt es fast überall zwischenzeitlich schon fertig zu kaufen. Wer mag kann natürlich auch die vegetarischen Hackbällchen selbst machen - ich persönlich habe nur noch kein gutes Rezept dafür gefunden.