



## Griechischer Kritharaki - Hackauflauf

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 gr. Rinderhack
- 400 gr. ziegen- od. Schaffeta
- 1 kl. Dose gehackte Tomaten
- 250 gr. Kritharaki Nudeln
- 500 ml. Brühe
- 1 kl. Tasse Milch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 frische Chili
- Salz & Pfeffer
- Frischer Thymian & Oregano
- Jalapenoflocken nur bei Bedarf

### Zubereitung:

Als erstes werden die Zwiebeln angebraten. Am liebsten in richtigem Butterschmalz. Dann gebe ich den Knoblauch und die frische (kleingehackte) Chili dazu. Nun folgt das Rinderhackfleisch was ich dann mit anbräte.

Wenn das Hack auch etwas angebraten ist, gebe ich die 2 TL Tomatenmark hinzu und röste dies auch noch mit an. Dann entfaltet sich der Geschmack besser. Danach die Dose gehackte Tomaten dazu und mit der Brühe und der Milch ablöschen. Nun ruhig schon etwas salzen und pfeffern.

Etwas frischer Oregano und Tymian darf auch ruhig schon mit hinein. Den restlichen Tymian und Oregano abzupfen und nachher zum garnieren nehmen. Die Kritharaki Nudeln roh dazu geben und das ganze in eine Auflaufform füllen. Den Ziegen- oder Schaf-Feta bröselig oben drauf verteilen und für 30 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen.

Wenn man die Zeit hat dann ruhig danach noch einmal 10 Minuten ruhen lassen. So zieht der Saft sehr schön ein.

Auf dem Teller dann mit dem restlichen frischen Tymian und Oregano und den sensationellen Jalapeno-Flocken von Spiceworld garnieren.

**Viel Spaß beim nachmachen.**

**Eure Sandra**