



Hackauflauf mit griechischen Nudeln

(Menge für eine Auflaufform von ca. 20 x 30 cm)

200 gr Kritharaki	ca 15 Minuten in leichter
Fleischbrühe	kochen.
500 gr Hackfleisch	scharf anbraten und würzen mit
Salz	
Pfeffer	
Chili	
Paprika	
1 Prise Zucker.	Dann
2 gewürfelte Zwiebeln	
3 Knoblauchzehen	mit anbraten. Vom Herd nehmen.
2 Paprikaschoten	kleinschneiden,
250 gr Cherrytomaten	halbieren oder vierteln und dazugeben. In die Auflaufform füllen, fertig gekochte Kritharaki unterheben.
Schafskäse (Feta)	in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit
1 Becher Creme Fraiche	auf der Masse verteilen. Dann noch ca 30 Minuten bei 250° im Backofen überbacken. (Beobachten!) Ist gut vorzubereiten.

Das Rezept bekam ich von Susi aus dem Frauenforum. Ist bei uns ein leckeres Alltagsgericht, aber optisch nicht unbedingt gästetauglich. Allerdings: optimierbar und anpaßbar.