Makkaroniauflauf
Pastizio me manitaria

Pastizio me Manitaria ist eine vegetarische Variante des traditionellen griechischen Pastitsio, bei dem anstelle von Fleisch Pilze verwendet werden. Das Gericht besteht aus Schichten von Pasta (oft Makkaroni oder Penne), einer herzhaften Pilzsauce und einer cremigen Béchamelsauce. Die Pilze werden mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen wie Zimt und Lorbeerblatt angebraten und dann mit Tomaten und Weißwein abgelöscht.
Die Zubereitung umfasst das Kochen der Pasta, das Anbraten der Pilze und das Zubereiten der Béchamelsauce. Anschließend werden die Zutaten in einer Auflaufform geschichtet und im Ofen gebacken, bis das Gericht goldbraun ist.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Pilze
2 Stange(n) Lauch
100 g Butter
250 g Speck
100 ml Rotwein
1 Msp Muskatnuss
100 g Kefalotyri
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
500 g Makkaroni
1 TL Olivenöl
2 Ei(er)

Für die Käsesauce

4 EL Butter
4 EL Weizenmehl
1 Liter Milch
100 g Kefalotyri
100 g Feta
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 Ei(er)
3 Eigelb
5 EL Butter für die Form

Zum Garnieren

150 g Kefalotyri

Vorbereitung

© 2026 coquina.de

Die Pilze verlesen, mit Küchenpapier säubern und in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Käse reiben

Zubereitung

Die Hälfte der Butter zerlassen und den Lauch darin bei geringer Hitze weich dünsten. Die Pilze dazugeben und ebenfalls weich dünsten. Den Lauch und die Pilze herausnehmen und in eine Schüssel geben. Den Speck in dünne Streifen schneiden, die Rinde entfernen und in dem verbliebenen Fett ca. 2 bis 4 Minuten anbraten. Danach zum Gemüse geben. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und vom Pfannenboden lösen und über die Pilzmischung geben. Mit geriebenem Muskat bestreuen und gut durchmischen. Den Käse unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen. Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Makkaroni in reichlich Salzwasser mit Olivenöl bissfest kochen. In einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen, die Nudeln dazugeben und mit schwarzem Pfeffer würzen. Die Eier verquirlen und mit den Nudeln verrühren. Beiseite stellen. Für die Sauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl einrühren und die Hitze verstärken. Etwa 2 Minuten erhitzen, aber nicht bräunen lassen. Inzwischen die Milch erwärmen und nach und nach, unter ständigem Rühren zu der Mehlschwitze geben. Bei milder Hitze eindicken lassen. Den geriebenen Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 4 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Eventuell nachwürzen und abkühlen lassen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und unter die Sauce rühren. Ein feuerfeste Form einfetten und nacheinander die Makkaroni, die Pilzmischung und die Käsesauce, abschließend eine Makkaronischicht einschichten. Mit dem Käse bestreuen. Den Auflauf im Backofen 40 Minuten backen lassen. Danach im Backofen noch 15 Minuten ruhen lassen.

© 2026 coquina.de