Griechischer Auflauf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

0,5 kg Thüringer Mett, 0,5 mittelgroße Zwiebel, 0,5 Knoblauchzehe, 0,5 Päckchen Kritharaki Nudeln, Tube Tomatenmark, 0,5 l Brühe (Brühwürfel), 0,5 Becher Sahne, Salz, Pfeffer, Oregano.

Die Zubereitung:

Das Mett anbraten, die Zwiebel und den Knoblauch dazu geben, mitdünsten lassen. Die Nudeln und das Tomatenmark zugeben, mit der Brühe ablöschen. Wenn die Nudeln dicklich werden in 1 oder 2 Auflaufformen füllen und je Form 1 Becher Sahne zugeben. Bei 2oo Grad C 3o Minuten in den Backofen.