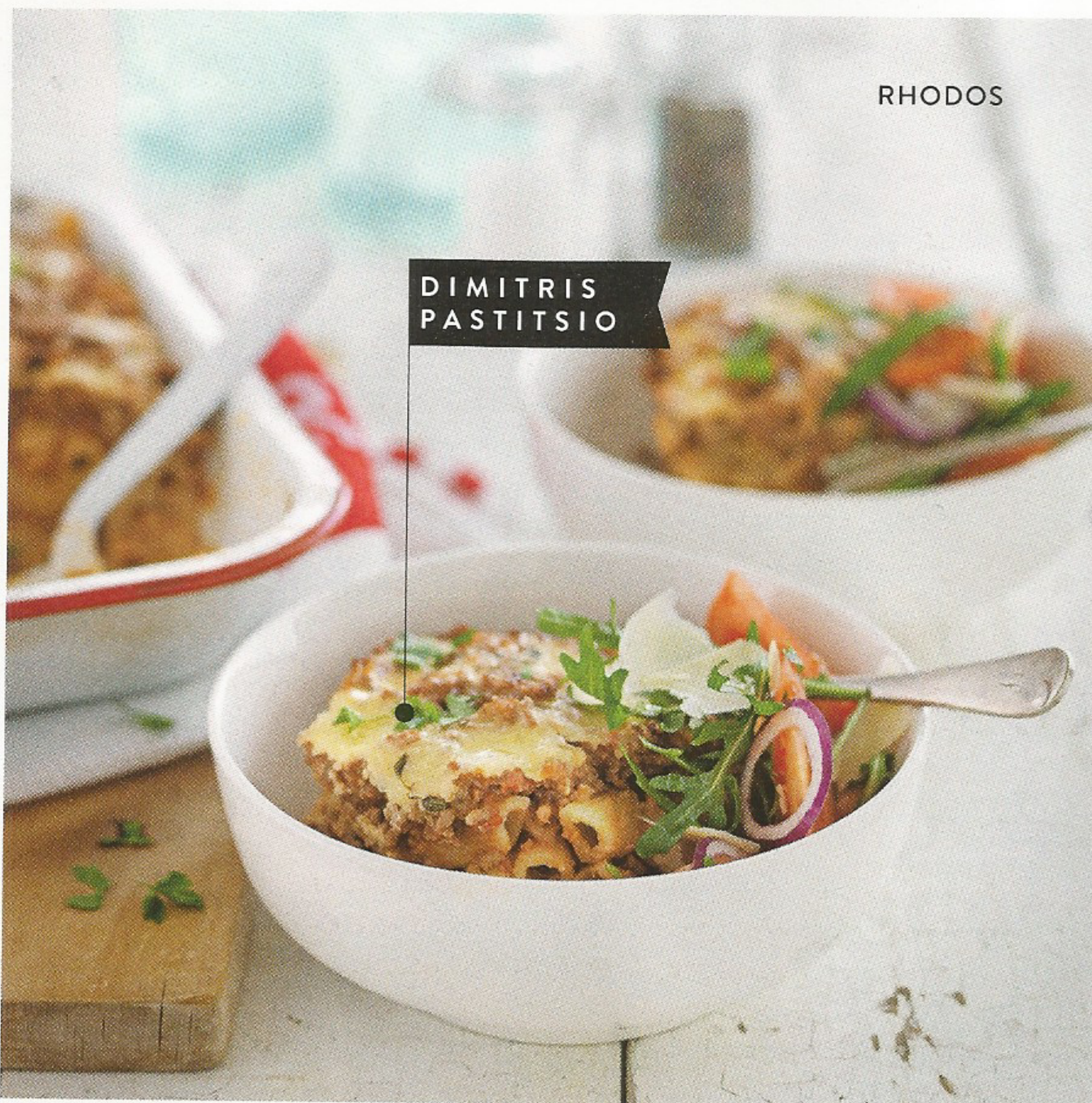


RHODOS

DIMITRIS
PASTITSIO



DIMITRIS PASTITSIO

Das braucht man

Für die Béchamelsoße: 2,5 Liter Milch, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, Salz, Pfeffer, Muskat. Dazu: 1 Kilo Hackfleisch, ½ Tasse Olivenöl, 1 geschnittene Zwiebel, 4 geriebene Tomaten, 1 Teelöffel Tomatenmark, 1 Kilo Röhrchennudeln, Butter, 250 Gramm geriebenen, nicht zu kräftigen Käse, 2 Teelöffel Salz, Pfeffer

Und so geht's

- 1 Die Butter zerlassen und das Mehl darin anschwitzen.
 - Dann die Milch einfüllen und die Soße unter beständigem Rühren auf mittlerer Hitze kochen, bis sie dickflüssig ist. Würzen und stehen lassen.
- 2 Die Zwiebel im Olivenöl dünsten und anschließend
 - das Hackfleisch hinzugeben. Braten, bis es krümelig wird. Die Tomaten dazugeben und würzen. Wer möchte, gibt noch eine Tasse Wein hinzu. Anschließend auf kleiner Flamme eine halbe

Stunde lang köcheln, dabei ab und zu umrühren.

- 3 Die Nudeln kochen. Butter in einer Auflaufform
 - verreiben. Die Hälfte der gekochten Nudeln hineingeben. Die Hälfte des Käses aufschichten, anschließend die Hälfte des gebratenen Hackfleischs. Das Ganze wiederholen (die Soße zum Abschluss). Dann ein wenig Käse darüber streuen. Im Ofen bei 180°C für eine Stunde garen. Eine Stunde abkühlen lassen, sonst fällt alles auseinander.



ANASTASIAS
FREDDO ESPRESSO

Das braucht man

*2 Espresso, Eis,
Rührgerät zum Aufschäumen*

Und so geht's

- 1 Zwei Portionen Espresso kochen und mit zwei
 - Eiswürfeln in eine Tasse füllen. Falls gewünscht, Zucker dazu geben. Mit einem kleinen Rührer aufschäumen. Einen hohen Becher mit Eis füllen und den Kaffee darüber gießen. Mit einem Strohhalm servieren. Jamas! 📌

ANASTASIAS
FREDDO ESPRESSO

