


## Pastizio á la Sepp (2 Portionen)

<p><u>Zutaten</u></p> <p>250 g Hackfleisch 1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Dose Pizzatomaten 125 g Nudeln (Trockengew.) 2 EL Crème fraîche 50 ml Milch 1 EL Tomatenmark 100 g Schafskäse Salz, Pfeffer, Paprika (Zimt, Thymian)</p>	<p><u>Werkzeug</u></p> <p>1 Pfanne mit hohem Rand 1 Topf 1 Auflaufform 1 Messer 1 Schneidbrett Ggf. Rührschüssel und Dosenöffner Pfannenwender/Kochlöffel, Löffel</p>	
<p><u>Zubereitung</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nudeln nach Grundrezept al dente zubereiten.</li><li>2. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und sofort zusammen mit dem Hackfleisch in der Pfanne anbraten.</li><li>3. Wenn das Hackfleisch angebraten ist (es ist dann grau), Tomatenmark einrühren und die Dose Pizzatomaten dazugeben.</li><li>4. Zwischendrin den Backofen auf 200 Grad vorheizen.</li><li>5. Mit den angegebenen Gewürzen abschmecken, ggf. eine Prise Zimt dazugeben. Aufkochen und zum Schluss Milch und Crème fraîche unterrühren.</li><li>6. Die Nudeln unterrühren, alles in die Auflaufform geben und den Schafskäse darüber verteilen.</li><li>7. 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen überbacken</li><li>8. 'n Guad'n</li></ol> <p><u>Tipp</u></p> <p>Wenn dir die Masse am Schluss etwas zu trocken erscheint kannst du etwas Gemüsebrühe dazugeben.</p> <p>Du kannst auch andere Kräuter oder Chili zum würzen nehmen.</p>		
		