



Griechischer Makkaroni-Auflauf

Zutaten

- 300 g Aubergine
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 l Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Bologneser Gratin
- 200 g Fetakäse
- etwas Zimt
- 300 g Makkaroni

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Aubergine putzen, waschen, längs in Viertel, dann in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch darin anbraten, Gemüse zugeben und mitdünsten. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Bologneser Gratin einrühren und zum Kochen bringen.
4. Fetakäse in kleine Würfel schneiden und unter die Hackfleisch-Gemüsesoße mischen. Mit Zimt abschmecken.
5. Makkaroni in eine Auflaufform geben. Die Hackfleischsoße so darauf verteilen, dass die Nudeln komplett mit Soße bedeckt sind. Im Backofen ca. 35 Min. backen. Dazu schmeckt Tzatziki und Fladenbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	527 kcal
Fett	25 g
Protein	31 g

🕒 55 Minuten

⊕ 6 Portionen