

# Tonno-Pastizio

Thunfisch-Pastizio à la Voula & Tom

Erstausführung: Mambo-Endfest No.5-Törn Samos-Athen, September 1999

2. Version: 99-Jahr-Fete Berlin, Pichelhütte, 14.10.2000



Rezept für 2,5(!) große Auflaufformen 25 x 35 cm

Das sind ca. 16+16+8 = 40 Portionen

Zeitbedarf: 4 Stunden

## Zutaten:

### **1,5 kg Makkaroni (Schicht 1 und 4)**

4 Minuten al dente kochen

danach sofort Wasser abgießen und die Nudeln mit genügend viel Olivenöl begießen

Die Hälfte der gekochten Nudeln als erste Schicht in die Form legen.

### **Sauce (Schicht 2)**

2 Dosen à 800g geschälte Tomaten -> durch Sieb passieren, Rückstände mitverwenden

2 Dosen à 140g Tomatenmark

1/2 l Packung passierte Tomaten

3 Paprika rot/grün -> kleine Stücke

2..3 Zucchini -> dünn schneiden und vierteln

4..5 Dosen à 185g Thunfisch (Wasser/Öl komplett abgießen !)

125g Schlagsahne

800g Käse = Gouda(400g) und Edamer-Käse(400g) grob reiben

3 mittelgroße Zwiebeln

6 Zehen Knoblauch

3 Brühwürfel "Ital.Kräuter"

Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, Zimt, etwas Nelken, Koriander, kleines Lorbeerblatt

Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze glasig kochen.  
Das Gemüse mit den Tomatensachen kochen und abschmecken.  
(evt. im Schnellkochtopf 5 Minuten Stufe 2).  
Vom Thunfisch Wasser/Öl komplett abgießen (nicht verwenden)  
Thunfisch mit der Sauce köcheln  
Sahne und ca. 50..100g des geriebenen Käse hinzufügen

### **400..500g Fetakäse (Schicht 3)**

zerbröseln und aufstreuen

### **Makkaroni (Schicht 4)**

Die zweite Hälfte der gekochten Makkaroni in die Form legen.

### **Bechamelsauce (Schicht 5)**

6 Eier  
500g Butter  
2,5 l Milch  
einige Teelöffel Mehl  
Salz, Pfeffer (aus der Mühle, grobkörnig), Muskatnuß, etwas Zimt

Butter in Topf erhitzen  
abwechselnd und unter ständigem Rühren und Aufkochen mit dem Schneebesen Mehl und Milch dazugeben,  
bis gewünschte Menge (2,5 l Minimum) und Konsistenz (zwischen noch flüssig und leicht fest) erreicht ist  
mit den Gewürzen abschmecken  
Die Eier in anderer Schüssel mit Schneebesen schaumig schlagen  
Die schaumig geschlagenen Eier mit dem Schneebesen in die heiße Bechamelsauce einrühren  
alles schön gleichmäßig rühren

Wichtig: Bechamelschicht auftragen, so dass alle Nudeln dick bedeckt sind

### **Käse (Schicht 6)**

gesamten restlichen Käse (ca. 700..750g) über die Bechamelsauce streuen

### **ca. 8 Zwiebacke (Schicht 7)**

alle zerbröseln, und ca. 10 Minuten vor Backende darüberstreuen  
kross backen

Backzeit bei auf 210 Grad vorgeheiztem Ofen  
1. 10 Minuten Umluft mit Grill 210 Grad  
2. 30..40 Minuten 3D-Umluft 200 Grad

Piep - piep - piep ...  
Guten Appetit !  
Tom

Post an [mich](#)  
Zu meiner [Homepage](#)

Hier noch ein Schnappschuß des Tonno-Pastiziotiers. Vorsicht, nicht füttern !

