

# Rezept „Timpana“

## Rezept „Timpana“

1 Aubergine  
Salz, Pfeffer, Essig  
2 Zwiebeln, mittelgroß  
150 g durchwachsener Speck  
je 200 g Hühnerleber, Rinderhackfleisch  
und Schweinehackfleisch  
50 g Butter  
2 El Tomatenmark  
¼ l Fleischbrühe  
400 g pürierte Tomaten (aus der Dose)  
450 g TK-Blätterteig  
Mehl  
500 g Makkaroni  
Olivenöl  
4 Eier, 150 g Parmesan

Aubergine würfeln und in kaltes Wasser legen. Einen ½ Tl Salz und 2 El Essig dazu geben. Zwiebeln pellen und würfeln. Speck würfeln, Lebern putzen und würfeln. 30 g Butter in eine Pfanne geben, Zwiebeln und Speckwürfel darin glasig dünsten. Auberginenwürfel trocknen und 2 Min. mitdünsten lassen. Hackfleisch dazu geben und weitere 4 Min. braten lassen, bis es krümelig wird. Die Leberwürfel dazu geben und weitere 3 Min. braten.

Fleischbrühe erhitzen, Tomatenmark und pürierte Tomaten unterrühren. Über die Fleischmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. 20 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nudeln al dente kochen, abschütten und abkühlen lassen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und auftauen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Eier mit 5 El Wasser verquirlen, sechs El davon zur Seite stellen. Den Parmesan fein reiben und mit den Eiern verrühren. Dann die Nudeln dazugeben und verrühren, Fleischsauce unterrühren.

Eine eingefettete Auflaufform (ca. 35 x 23 cm) mit ⅓ des ausgerollten Blätterteigs so auslegen, dass die Ränder mit bedeckt sind. Die Nudelmasse einfüllen und mit dem restlichen Teig abdecken. Die Ränder mit dem Ei bepinseln und fest aneinander drücken. Oberfläche mit Ei bepinseln und mit einer

Gabel gleichmäßig verteilt Löcher in die Oberfläche stechen, damit der Dampf entweichen kann. Auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen.

## Timpana

*1 egg-plant, salt, pepper, vinegar,  
2 onions (medium-sized), 150 g streaky bacon,  
200 g chicken livers, 50 g butter,  
200 g minced beef, 200g minced pork,  
2 tbsps tomato purée, ¼ ltr meat stock,  
400 g puréed tomatoes (tinned),  
450 g deep-frozen puff pastry, flour,  
500 g macaroni, olive oil, 4 eggs,  
150 g parmesan cheese*

*Cut the egg-plant into small dice and soak in cold water. Add half a teaspoon of salt and two table-spoons of vinegar. Peel and dice the onions. Cut the bacon into small cubes. Clean the livers and cut into cubes. Add 30 g butter to a skillet and braise the onions and bacon until transparent. Dry the egg-plant and add. Steam for two minutes, add the minced meat and braise for a further four minutes. Stir and toss for the minced meat to break up. Add the cubed liver and fry for a further three minutes.*

*Heat the meat stock and tomato purée and puréed tomatoes. Pour over the meat mixture. Season with salt and pepper and bring to the boil. Simmer for 20 minutes at a low heat. Remove from the stove and allow to cool. Boil the pasta al dente according to instructions on the packet; drain and allow to cool. Pre-heat the oven to 200 °C. Whisk the eggs with five tablespoons of water, setting six table spoons of this mixture aside. Finely grate the parmesan cheese and blend in with the eggs. Add the pasta and blend again, then add the meat sauce. Line a greased baking dish (approx. 35x23 cm) with two-thirds of the rolled out puff pastry so that the edges are also covered. Pour in the pasta and cover with the remaining dough. Brush the edges with egg and press down firmly. Then brush the surface with egg and evenly prick holes into it for the steam to escape. Bake in the centre of the oven for approx. 60 minutes.*