



Timpana aus Kitchen Impossible

Zutaten

Für das Ragout:

- 200 g Aubergine
- 1 + 3 EL Olivenöl
- 300 g Schweineleber
- 300 g Rinderhack
- 300 g Schweinehack
- 300 g Schweinehirn (optional)
- 500 g passierte Tomaten
- 3 Lorbeerblätter
- 1 gestr. EL Zucker
- 2 gestr. TL Salz
- 1 gestr. TL Pfeffer schwarz

Außerdem:

- 300 g Maccarone (oder Rigatoni)
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 100 ml Vollmilch
- 3 Eier (Größe M)
- 550 g Blätterteig (entspricht 2 Rollen)
- 2 EL Mehl
- 1 Eigelb

Das Ragout für die Timpana ist eigentlich ganz simpel gekocht. Hinein kommen neben Schweine- und Rinderhackfleisch auch Schweineleber und Schweinehirn. Dazu Auberginen, Lorbeerblätter und kräftig Salz und Pfeffer. Besonders lange eingekocht werden muss das Ragout auch nicht – in der Pfanne geht das ganz fix und nach 30 Minuten ist das Ragout fertig gekocht.

Die Timpana– **wird dann in einer extra hohen Springform geschichtet**: Ausgelegt mit Blätterteig kommt zunächst eine Schicht vorgekochte Maccheroni zum Einsatz, darauf Ragout, dann das Schweinehirn Käse und eine Mischung aus Milch und Ei. Das Ganze wird dann zweimal wiederholt und führt bei dem Maccheroni-Auflauf zu einem tollen Anschnitt.



Zubereitung der Timpana

1. Die angegebene Menge ergibt 6 bis 8 Portionen Timpana aus Kitchen Impossible.

Ragout

1. Die Aubergine in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Öl anbraten, bis sie rundherum gebräunt und durchgegart ist. Anschließend auf einem Teller zwischensparen. Die Schweineleber ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in der gleichen Pfanne in 3 EL Olivenöl rundherum scharf anbraten. Auch die Leber auf dem Teller parken.

2. Nun das Hackfleisch in der Pfanne ohne zusätzliches Öl scharf anbraten. Nachdem das Fleisch rundherum schön gebräunt ist, Leber und Aubergine hinzugeben. Die passierten Tomaten mit in die Pfanne gießen, Lorbeerblätter, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren zu einem schön gebundenen Ragout kochen. **Das dauert ca. 30 Minuten.**

3. Währenddessen die Maccheroni **2 Minuten kürzer als auf der Packung** angegeben in Salzwasser schön al dente kochen und abtropfen lassen.

4. Währenddessen die beiden Blätterteige miteinander verkneten und zu einem großen Kreis ausrollen. Damit die Springform (18 cm Durchmesser und extra hoch) auslegen. Achtet darauf, dass der Teig über den Rand oben hinausragt.

5. Parmesan bereitstellen, in einem kleinen Kännchen die Milch mit den 3 Eiern verquirlen und dann kann auch schon geschichtet werden. Erst die Hälfte der Nudeln, darauf die Hälfte des Ragouts, die Hälfte der Milch-Ei-Mischung und 3/4 des Käse. Dann wieder Pasta, Ragout, Milch-Ei und den restlichen Käse. Und damit sollte die Springform dann auch schön voll sein. Nun den Blätterteig oben umklappen, sodass ein schöner Rand entsteht. Ggfs. vorher den Teig zurechtschneiden. Den restlichen Teig nochmals ausrollen und 5 Blätter daraus schneiden und eine Rose formen.

6. **Hinweis:** Auf das Ragout pro Lage wird das Schweinehlein darauf geschichtet.

7. **Nun den Teig Rand oben einklappen und verzieren**

8. Danach das Eigelb verquirlen und mit einem Pinsel auf den Teig Rand auftragen. Die Blätter und die Rose dekorativ darauflegen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen.

9. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft für 1 Stunde backen. Die **ersten 30 Minuten eine Alufolie auf den Rand bedecken so das die Deko nicht verbrannt wird danach den Deckel weg und für die restlichen 30 Minuten backen** Anschließend für 20 Minuten abkühlen lassen, damit der Timpana beim Anschneiden stabil bleibt. Aus der Form heben und servieren siehe unten.



Das leckere Maltesische Nationalgericht Timpana ,unter diesem Namen verbirgt sich ein Nudelaufbau mit Ragout, der im Blätterteig gebacken wird. **Eine echte Delikatesse und nur was für echte Kohlenhydrat-Fans**, zu dieser Variante des Timpana und das Besondere: Neben Leber findet sich auch Schweinehirn in der Timpana. **Muss man echt mal versuchen 😊**