



Moussaka

Die griechische Spezialität

PORTIONEN: 4

ARBEITSZEIT: 75 MIN

SCHWIERIGKEITSGRAD: EINFACH

ZUTATEN

1 kg Auberginen
500 g Tomaten
150 g Zwiebeln
500 g Faschiertes
(Rind oder Lamm)
30 g Mehl
30 g Butter
420 ml Milch
2 Eier
20 g Hartkäse
Salz, Pfeffer,
Muskat, Öl

ZUBEREITUNG

Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig salzen, auf Küchenpapier legen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Von den Tomaten Strünke ausschneiden, diese blanchieren, enthäuten und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Hackfleisch und Zwiebeln in Öl scharf anbraten, Tomatenwürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und rund 10 min köcheln lassen.

Für die Béchamelsauce Mehl in der Butter hell anschwitzen. Milch zugießen und unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen und rund 10 min weiterkochen lassen. Die Eier schaumig schlagen. Sauce vom Herd nehmen, Eier und Käse unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Auberginen trockentupfen und in Mehl wenden. Öl erhitzen, Auberginen darin in mehreren Arbeitsgängen bei starker Hitze beidseitig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rohr auf 200°C vorheizen. Auflaufform mit der Hälfte der Auberginen auslegen, Hackfleisch darüber verteilen und eine weitere Schicht Auberginen auflegen. Alles mit der Sauce übergießen. Bei mittlerer Schiene rund 50 Minuten backen.