

Moussaka

Griechenland (für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 grosse oder 3 kleinere Auberginen
- 600g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 600g Hackfleisch (Lamm, Rind oder gemischt)
- 400g gehackte Tomaten aus der Büchse
- 1 Esslöffel Tomatenmark aus der Tube
- 150g geriebener Parmesankäse
- Oregano
- frische Minze
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Muskat
- 1 dl Wein

Vorbereitung:

- Die Auberginen waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Etwas salzen und kurz stehen lassen.
- Die Kartoffeln rüsten und in Scheiben schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Die Béchamel Sauce herstellen oder Fertigsauce (z.B. „Sauce Ideale“) mit 0.5l Milch anrühren.
- 2 Eier verquirlen und unter die nicht mehr kochende Sauce rühren.

Zubereitung:

- Die Auberginenscheiben portionenweise in der Bratpfanne mit wenig Olivenöl kurz beidseitig anbraten.
- Ebenso die Kartoffeln im Öl 5...10 Minuten anbraten.
- In der Bratpfanne mit Öl das Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch anbraten. Dann die Tomaten, Tomatenmark, Oregano, Minze, eine Prise Zucker, etwas Muskatpulver, Salz, Pfeffer und Wein beigegeben und 15 Minuten köcheln. Schauen, dass es nicht zu trocken wird.
- In einer mit Öl eingefetteten Auflaufform in mehreren Schichten abwechselungsweise einlegen: Auberginen, Kartoffeln, Tomatenhackfleisch, Béchamelsauce. Obendrauf Béchamelsauce und dann geriebener Parmesankäse.
- 30...40 Minuten im Ofen bei 180°C backen. Am Schluss noch 10 Minuten draussen ruhen lassen.

Tipp:

- Mit oder ohne Kartoffeln, das ist die griechische Moussaka-Frage. Man findet beides. Ich brauche die Kartoffeln jedoch nur schon, damit ich satt werde.

