

Zutaten

- 1 kg Kartoffel (festkochend)
- Salz
- 2 Aubergine (ca. 500 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl zum Braten
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Dose gehackte Tomate (a 400 g)
- 1 TL Zimt (gemahlen)
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Einige Zweige frischer Oregano
- 3 Strauchtomate (ca. 200 g)
- 100 g Griechischer Hartkäse oder Pecorina (48% Fett i. Tr)
- 2 Eier (Größe M)
- 40 g Butter
- 40 g Mehl (Type 405)
- 500 ml Milch
- 5 g Fett
- Geriebene Muskatnuss
- Etwas Olivenöl für die Form

Moussaka

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und Auberginen vom Strunk befreien. Danach in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Gemüse mit 2 EL Olivenöl in eine Auflaufform geben und bei 170 °C für 10 Minuten im Backofen leicht angaren. Dann heraus nehmen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und zusammen mit dem Hackfleisch in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl anbraten. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit der Dose Tomaten, etwas Oregano und 3 EL Wasser zum Hackfleisch geben. Das ganze für 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zeit die Béchamelsauce zubereiten. Dazu die Butter in einem Topf schmelzen. Dann das Mehl dazu geben und mit einem Schneebesen verrühren. Jetzt kommt die warme Milch dazu. Die Béchamelsauce kurz aufkochen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss kommen die rohen Eier in die nicht mehr kochende Flüssigkeit. Die Eier bringen die Sauce leicht zum stocken.

Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen (so backt später nichts an).

Jetzt kann das Moussaka wie folgt geschichtet werden: 1 Lage Kartoffeln, 1 Lage geriebener Käse, 1 Lage Auberginen. Dann die erste Hälfte des Hackfleischs darüber. Es folgen wieder Kartoffeln, geriebenen Käse, Auberginen und der Rest vom Hackfleisch.

Am Ende wird die Béchamelsauce oben drüber verteilt und noch etwas geriebenen Käse drauf gestreut.

Jetzt muss der Auflauf für ca. 45 Minuten bei 180 °C in den Ofen. Die Béchamelsauce sollte dann schön goldbraun sein.

**SO KOCHEN WASSERLE
MITARBEITER*INNEN**

W

