

Moussaka

Die beste Moussaka habe ich in einem kleinen Restaurant in Santorini gegessen. Frisch zubereitet mit Kartoffeln und Auberginen. Noch warm schmeckt sie besonders lecker. Sie kann aber auch kalt genossen werden.

Rezept von Thesy.

Moussaka

Zutaten für 4 Portionen

400 g Auberginen, ungeschält

300 g Kartoffeln geschält

500 g Gehacktes vom Lamm (Schulter)

Oliven- oder Pflanzenöl

1 kleine Zwiebel

200 g Tomaten geschält, entkernt oder

1 kleine Büchse Pelati

2 EI Tomatenmark

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Oregano

Zimt Knoblauch, gepresst

3 dl Béchamelsauce

1-2 Eidotter

3 EI Reibkäse

Die Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, etwas stehen lassen, dann mit Küchentuch abtrocknen. Mit Öl bepinseln und in der Teflonpfanne anbraten bis sie goldbraun sind.

Zwiebeln in Öl anziehen lassen, Gehacktes beigeben, durchbraten lassen, klein geschnittene Tomaten und Tomatenmark beigeben, Gewürze einstreuen und 10 Minuten dünsten lassen.

Die rohen Kartoffeln in feinen Scheiben in die eingölte Auflaufform geben und lückenlos verteilen.

Fleischsosse darüber geben und glattstreichen und mit Auberginenscheiben bedecken. Ewas Salz und Pfeffer drauf.

Béchamelsauce mit Eidotter und Käse verrühren und über das Gericht geben und verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen goldbraun überbacken und in der Gratinform servieren.

Backtemperatur: 210°C

Backdauer: 35 - 40 Min

Mein Tip: Für das Gericht können auch Zuchetti mitverwendet werden. Abgewandeltes Rezept aus dem Buch: Die gute Küche (Das österreichische Jahrhundert Kochbuch) von Palachutta und Wagne