HAUPTGANG

# MOUSSAKA

★★★★☆ (163)

2 H 10 MINUTEN
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

## ZUTATEN

Gratinform von ca. 40 x 30 cm

### Fleischsauce

| | |
|---|---|
| | Öl, zum anbraten |
| 500 g | Lamm oder Rindshackfleisch |
| 1 | Zwiebel |
| 3 | Knoblauchzehen |
| ½ TL | Zimt |
| 1 EL | Tomatenpüree |
| 1 Dose | Pelati |
| 4 Zweige | Thymian |
| 4 Zweige | Oregano |
| | Salz & Pfeffer |

### Moussaka

| | |
|---|---|
| 2-3 | grosse Auberginen (ca. 1 kg) |
| 4 EL | Olivenöl zum Anbraten |
| 800 g | mehligkochende Kartoffeln |
| | Öl zum einfetten der Form |
| 2 Zweige | Kirschtomaten |
| 80 g | Kefalotiri (griechischer Hartkäse), gerieben |

### Bechamel Sauce

## ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Fleischsauce:
Etwas Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Das Hackfleisch scharf anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und mit dem Zimt und dem Tomatenpüree zugeben. Einige Minuten anbraten, dann mit die Pelati zugeben. Ca. 10 bis 15 Minuten einkochen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist. Die Kräuter fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Zubereitung Gemüse:
Die Kartoffeln in Salzwasser halbweich garen und etwas auskühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

3. Die Auberginen der Länge nach in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf Haushaltspapier auslegen und leicht salzen. Ca. 30 Minuten liegen lassen damit die Flüssigkeit entweicht. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Auberginen abtupfen und beidseitig mit Olivenöl bestreichen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und ca. 20 Minuten im Ofen goldgelb rösten.

4. Zubereitung Bechamelsauce :
Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Mehl dazugeben. Sofort mit einem Schneebesen verrühren bis die Masse klumpig wird. Den Herd zurückschalten und die Milch unter Rühren dazugeben. Auf kleiner Stufe köcheln lassen bis die Sauce eindickt. Die Pfanne vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wenn die Sauce nicht mehr zu heiss ist, das Ei verquirlen und unter die Sauce heben.

5. Moussaka Einschichten :
Die Gratinform einfetten. Die Hackfleischsauce, Kartoffeln und Auberginen in mehreren Lagen abwechslungsweise in die Gratinform schichten. Mit der Bechamelsauce abschliessen. Die Kirschtomaten an den Zweigen auf den Gratin legen. Mit Reibkäse bestreuen und im 200° C vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

## TIPP

| | |
|---|---|
| 2 EL | Butter |
| 3 EL | Mehl |
| 500 ml | Milch |
| | Salz & Pfeffer |
| | Muskatnuss |
| 1 | Ei |

- Kefalotiri kann mit Sbrinz ersetzt werden.