

Griechische Moussaka

- 1kg Kartoffeln
- 1 größere Aubergine
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Lamm- oder Rinderhack
- etwas Oregano
- 500g stückige oder passierte Tomaten
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1-2 große Tomaten
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 375ml Milch
- 1 TL Gemüsebrühe
- 2 Eier
- etwas Parmesan
- Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen und in Wasser 20 Minuten kochen. Aubergine waschen, in Scheiben schneiden, auf Küchenpapier legen und leicht salzen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Tomaten in Scheiben schneiden. Auberginen abtupfen und in einer großen Pfanne in etwas Bratfett portionsweise anbraten, sodass sie etwas Röstaroma bekommen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffeln abgießen und kalt abschrecken. Nach Belieben schälen (wir lassen die Schale dabei dran) und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform fetten und die Kartoffelscheiben hinein schichten. Etwas salzen.

In einer großen Pfanne Zwiebeln und Knoblauch zusammen mit dem Hackfleisch krümelig anbraten. Passierte oder stückige Tomaten dazu geben und alles gut mit Salz und Pfeffer würzen. Zimt unterrühren und abschmecken.

Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 EL Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl unterrühren, kurz anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Sofort gut rühren, damit es nicht klumpig wird. Etwas einköcheln lassen, bis es etwas andickt. Dann 1 TL Gemüsebrühe unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die beiden Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und zunächst 4-6 EL von der heißen Sauce unterrühren. Anschließend langsam die Eimischung unter die Bechamel-Sauce gießen und dabei

umrühren. Ein bisschen von der Sauce über die Kartoffeln geben. Anschließend die Hackfleisch-Mischung darüber verteilen und darauf abwechselnd die Tomaten- und Auberginenscheiben schichten, bis alles verbraucht ist. Die restliche Bechamel-Sauce darüber verteilen und mit etwas Parmesan bestreuen.

20 Minuten im heißen Ofen überbacken - Guten Appetit! :-)

Tipp: Wer es gern vegetarisch mag, kann statt des Hackfleisches auch einfach mehr Gemüse, wie z. B. noch eine Zucchini mit rein schichten. Oder das Hackfleisch z. B. durch rote Linsen ersetzen.