

Moussaka



Darunter versteht sich eine Komposition aus Hackfleisch, Tomaten, Aubergine und Kartoffeln. Fein gewürzt und mit Käse überbacken.

Zutaten Für 2 Personen

0.5 EL Olivenöl
200 g mageres Hackfleisch (Kalb oder Lamm)
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer

0.5 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
200 g Tomaten, entkernt, in Stücken
1 dl Gemüsebouillon
1 EL Majoran, fein geschnitten

300 g Auberginen, in ca. 5 mm dicken Scheiben
200 g mehlig kochende Kartoffeln, in ca. 5 mm dicken Scheiben

3 dl Milch
1 dl Gemüsebouillon
1.5 EL Mehl
wenig Muskat
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer
2 EL geriebener Parmesan

1. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, würzen.
2. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Tomaten kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Fleisch wieder begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Majoran daruntermischen.
3. 4 EL Sauce in der Form verteilen, Auberginen und Kartoffeln ziegelartig darauflegen. Restliche Sauce darauf verteilen.
4. Milch, Bouillon und Mehl in einer Pfanne unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Hitze reduzieren, unter Rühren ca. 5 Min. köcheln, würzen, über das Gemüse giessen. Käse darüberstreuen.
5. Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Moussaka herausnehmen, ca. 5 Min. stehen lassen