

MOUSSAKA

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 gr. Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 EL gehackter Oregano
- 1 Prise Zimt
- Olivenöl

- 500 g Auberginen / Melanzani
- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 100 g geriebener Hartkäse

Béchamel:

- 40 g Mehl
- 40 g Butter
- 500 ml Milch
- 1 Ei

- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Auberginen waschen, Enden abschneiden, in 5-7 mm dicke Scheiben schneiden, in etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten, salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Hackfleischsauce: Zwiebel schälen, klein hacken und in etwas Olivenöl anrösten. Das Hackfleisch dazugeben und mitrösten bis es krümelig ist. Mit Weißwein ablöschen. Die Tomaten aus der Dose nehmen und in kleine Stücke schneiden, gemeinsam mit der restlichen Tomatensauce zum Hackfleisch geben, Tomatenmark dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Oregano, Zimt und Muskatnuss würzen. Die Fleischmischung auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist.

Béchamelsauce: Butter in einem Topf zergehen lassen. Mehl dazugeben und anschwitzen - nicht braun werden lassen. Mit Milch aufgießen, mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze aufkochen lassen, bis die Béchamel cremig ist. Vom Herd nehmen ein Ei zugeben und mit einem Schneebesen gut verquirlen.

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schichten: Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten, den Boden mit Kartoffelscheiben dicht auslegen. Hackfleischsauce darüber verteilen, darauf die Auberginenscheiben schichten. Den Auflauf mit Béchamelsauce übergießen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Mit grünem Salat servieren.