

MOUSSAKA – GRIECHISCHER AUBERGINEN-KARTOFFEL-AUFLAUF MIT HACKFLEISCH & BECHAMEL-SOSSE



Moussaka ist ein leckerer Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit einer Hackfleischtomatensoße und einer Bechamelsoße.



Zubereitungszeit

2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

ZUBEREITUNG HACKFLEISCHSOSSE

Schneide die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel. Brate das Rinderhackfleisch im Öl krümelig an. Füge dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzu und brate alles für etwa 3-4 Minuten weiter an. Füge das Tomatenmark hinzu und brate es kurz mit. Gib die geschälten Tomaten, Wasser, Salz, Pfeffer und Oregano dazu und lasse alles bei mittlerer Hitze für etwa 15-20 Minuten köcheln.

Schneide die Auberginen in 5 mm Scheiben und bestreue sie mit Salz. Lasse sie 30 Minuten ruhen, damit sie wässern. Spüle die danach gründlich ab und drücke sie leicht aus.

Hobele oder schneide die Kartoffeln auch in 5 mm Scheiben.

ZUBEREITUNG BECHAMELSOSSE

Zerlasse die Butter in einem Topf, füge Mehl hinzu und lasse es anbraten, bis die Mehlschwitze hellbraun ist. Lösche die Mehlschwitze mit Milch ab, füge die Gewürze hinzu, lasse es aufkochen und bei schwacher Hitze für etwa 10 Minuten köcheln.

ANBRATEN

Brate die Auberginen und die Kartoffeln portionsweise in Öl an, bis sie Farbe bekommen und lasse sie dann auf einem Küchentuch abtropfen.

MOUSSAKA SCHICHTEN

Gebe die Hälfte der Kartoffeln in eine große Auflaufform und salze sie. Verteile darüber die Hälfte der Auberginen und salze diese ebenfalls. Verteile die Hälfte der Hackfleischsoße darüber. Schichte nun wieder Kartoffeln, Auberginen und Hackfleischsoße. Decke alles mit der Bechamelsoße ab und bestreue diese mit dem Käse.

Backe es im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 35-40 Minuten.

Dazu passt ein Salat perfekt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HACKFLEISCHSOSSE:

- 2 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 100 ml** Wasser
- 50 g** Tomatenmark
- 400 g** Tomaten (geschält, aus der Dose)
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Oregano
- 1 Pr.** Pfeffer

BECHAMELSOSSE:

- 40 g** Butter
- 40 g** Mehl
- 500 ml** Milch
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 Pr.** Muskatnuss
- 3** Auberginen (je etwa 260 g)
- 800 g** Kartoffeln (geschält)
- 100 ml** Olivenöl
- 200 g** Käse (z. B. Kasar oder Gouda)