

Moussaka



Zutaten

- 600 g Hackfleisch
- 2 Auberginen
- 5 Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 1/2 Bund Minze
- Rosmarin und Oregano nach Geschmack
- 2 EL Tomatenpüree
- Salz, Pfeffer, Zimt
- 1 x Béchamel-Sauce (siehe unten)



Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen
- Auberginen in Scheiben schneiden (ca. 5 Scheiben pro Aubergine), Zwiebeln und Tomaten würfeln
- Auberginenscheiben in Olivenöl anbraten
- Zwiebeln in Butter in einer separaten Pfanne bräunen
- Hackfleisch zu den Zwiebeln geben und auf hoher Stufe anbraten
- Mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt würzen
- Tomaten und Tomatenpüree zugeben, auf niedrige bis mittlere Stufe reduzieren und ca. 15 min. schmoren
- In der Zwischenzeit Minze, Oregano und Rosmarin hacken und zum Fleisch geben
- Den Boden einer Auflaufform mit Auberginen belegen
- Die Hackfleischmasse daraufgeben
- Mit Auberginen belegen
- Béchamel-Sauce darübergießen
- Für 30 min. in den Backofen geben

Béchamel-Sauce

Zutaten

- 100 g Butter
- 500 ml Milch
- 50 g Mehl
- Salz, weisser Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

- Butter, Mehl und Milch in eine Pfanne geben
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Einmal unter ständigem Rühren aufkochen

