

Moussaka

Zutaten für 2-3 Portionen

- 1 große Aubergine (ca. 350g)
 - 350g Kartoffeln
 - 350g Hackfleisch (z.B. Lamm)
 - 1 Zwiebel
 - 2 Zehen Knoblauch
 - 2 Tomaten
 - 1-2 EL Tomatenmark
 - 2 Eier
 - 75 g Parmesan
 - Olivenöl
 - Salz, Pfeffer
- Gewürze für das Hackfleisch
- 1 kl. Zweig Rosmarin
 - 1-2 Blätter Minze
 - 1 Msp. Zimt
 - Kreuzkümmel
 - Oregano
- Für die Béchamel-Sauce:
- 2 EL Mehl
 - 2 EL Butter
 - 400 ml Milch
 - Etwas Muskat



Zubereitung

Zuerst die Aubergine waschen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben dann auf einem Teller oder Backblech auslegen, salzen und min. 30 Minuten stehen lassen. So wird der Aubergine das Wasser entzogen, das später mit einem Küchentuch abgetupft wird.

In der Zwischenzeit Knoblauch und Zwiebel fein würfeln und mit dem Hackfleisch in einem Topf anbraten. Anschließend geschnittene Tomaten, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und anderen die Gewürze zugeben und die Sauce für ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Nun die Kartoffeln mit Schale 10-15 Minuten halbgar kochen. Anschließend schälen und in Scheiben schneiden.

Für die Béchamel-Sauce Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl dazugeben. Die Masse unter ständigem Rühren anschwitzen ohne dass sie braun wird. Sobald sie schaumig wird, kann die Milch hinzugefügt werden. Einige Zeit unter rühren weiter köcheln lassen bis die Sauce dick geworden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und abkühlen lassen.

Jetzt die trockengetupften Auberginenscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten ca. eine halbe Minute anbraten, sodass sie etwas braun werden, und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Nun in die Hackfleischsauce und in die Béchamel-Sauce je ein Ei einrühren. Die Béchamel-Sauce sollte jetzt eine puddingartige Konsistenz haben, sie sich später wie eine Haube auf den Auflauf setzt. Jetzt kann der Auflauf geschichtet werden. Hierfür eine flache große Auflaufform mit Olivenöl ausreiben und je eine Schicht Kartoffeln und Auberginen hineinlegen. Darauf die Hackfleischsauce verteilen und diese mit den restlichen Kartoffeln und Auberginen bedecken. Danach die Béchamel-Sauce daraufgeben. Zum Schluss mit Käse bestreuen.

Jetzt muss der Auflauf noch etwa 40 Minuten bei 180°C im Ofen backen und dann heißt es: Guten Appetit!