

Moussaka



Zutaten für 8 Personen

1 kg Hackfleisch (Rind oder gemischt mit Lamm)
1,2 kg Auberginen oder Zucchini
1,6 kg Kartoffeln, mehlig kochend (z.B. Naturella, Bintje)
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Bund Oregano
1.5 kg passierte Tomaten (Pelati)
3 EL Paprikapaste oder Tomatenpüree
60 gr Butter
80 gr Mehl
1,2 lt Milch
3 dl griechisches Yoghurt
6 Eier
ca. 2 dl Olivenöl
Muskat
Zimt
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Die Auberginen oder Zucchini längs in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden, auslegen und mit Salz bestreuen.

Fleischsauce:

2 EL Olivenöl erhitzen und Hackfleisch kurz anbraten. Fleisch zur Seite stellen. Dann Zwiebeln hacken. Knoblauch schälen und pressen. Die Blätter vom Oregano abzupfen. Mit dem Olivenöl andünsten, das Hackfleisch dazugeben. Mit den Pelati ablöschen und die Paste oder das Püree dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt abschmecken.

Köcheln lassen.

Weisse Sauce:

Butter schmelzen und Mehl darin anziehen. Milch dazu giessen. Mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss abschmecken.

Unter ständigem Umrühren aufkochen. Pfanne zur Seite stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen, in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine grosse Gratinform mit 1 EL Olivenöl ausstreichen.

Je 2 mal eine Lage Auberginen/Zucchini, Kartoffeln und Fleischsauce einschichten.

Die Eier in die weisse Sauce schlagen, Yoghurt dazugeben und gut verrühren. Eventuell etwas nachwürzen. Diese Sauce über alles giessen.

1 Stunde backen.