

MOUSSAKA

Für 4 Personen

500 g	Hackfleisch	2 EL	Olivenöl	1	Zwiebel
500 g	Auberginen	500 g	Kartoffeln	500 g	Zucchini
50 ml	Weißwein	4 EL	Mehl	½ Tasse	geriebener Parmesan
2 EL	Butter	4	Tomaten (püriert)	½ Tasse	Paniermehl
1 L	Milch	2	verquirlte Eier		Salz, Pfeffer Muskatnuss

Zubereitung:

Moussaka

Die Zwiebeln klein hacken und die Kartoffeln, die Zucchini und die Aubergine in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Hackfleisch in heißem Öl anbraten, mit Wein ablöschen und die pürierten Tomaten (evtl. mit etwas Wasser verdünnt) hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Zucchini-, Auberginen- und Kartoffelscheiben auf einem Backblech mit etwas Olivenöl anbacken. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen und mit Paniermehl ausstreuen. Schichtweise in der Reihenfolge Kartoffeln, Hackfleisch, Auberginen, Hackfleisch, Zucchini, Hackfleisch hineinlegen.

Die Creme:

Butter erhitzen und nach und nach das Mehl unter Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen. Vorsichtig die Milch dazugeben, bis eine Creme entsteht. Die Eier unter ständigem Rühren hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Creme über die oberste Hackfleischschicht geben und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 1 Stunde goldbraun backen.

Guten Appetit