

Moussaka vom Rind

Für 2 Personen

1 Aubergine	1 Zwiebel	2 Fleischtomaten
2 gekochte Kartoffeln	4 EL Olivenöl	300 g Rinderhack
1 Lorbeerblatt	6 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
100 g griechischer Feta	200 g griechischer Naturjoghurt	2 Eier

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Aubergine der Länge nach in 5 mm starke Scheiben schneiden, salzen und 10- 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die gewürfelte Zwiebel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Hackfleisch, Lorbeerblatt und Thymianzweige zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten braten. Thymian und Lorbeerblatt wieder herausnehmen. Die Auberginen abwaschen, trocken tupfen und 3 EL Olivenöl anbraten. Auberginenscheiben, Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Tomatenwürfel abwechselnd in eine gefettete feuerfeste Form schichten. Den Feta zerkrümeln und mit einem Löffel Joghurt vermischen, restlichen Jogurt mit den Eiern vermischen und über die Hackmasse gießen. Den Käse darauf verteilen und im heißen Ofen 20 Minuten backen. Dazu passt Romanasalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 04. August 2009