

# Moussaka

## Für 6 Personen

1 kg Kartoffeln, festk.	Salz	2 Auberginen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	6 EL Olivenöl
500 g Rinderhackfleisch	600 g geschälte Tomaten, Dose	1 Prise Zimt
Pfeffer	3 Zweige Oregano	40 g Butter
40 g Weizenmehl, 405	500 ml Milch	1 Prise Muskat
10 g weiche Butter	100 g Hartkäse	2 Eier

Die Kartoffeln gut waschen. Kartoffeln ungeschält in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt die Kartoffeln ca. 30 Minuten garkochen.

Anschließend die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.

Die Auberginen waschen, trocken reiben und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht salzen und 15 Minuten in einem Sieb ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, das Hackfleisch zugeben und unter Wenden krümelig anbraten.

Dann die Tomaten dazu geben, etwas zerdrücken und mit Zimt, etwas Salz und Pfeffer würzen. Oregano abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abstreifen und grob schneiden.

Oregano unter die Hackfleisch-Tomatensauce rühren und alles noch einige Minuten bei kleiner Hitze offen köcheln lassen.

Die gesalzenen Auberginenscheiben gut ausdrücken und trocken tupfen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten nach und nach goldbraun anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen. Mehl einstreuen und unter Rühren hell anschwitzen. Die Milch angießen, mit einem Schneebesen glattrühren und unter ständigem Rühren 1-2 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann den Topf vom Herd ziehen.

Eine Auflaufform mit weicher Butter ausfetten.

Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Den Käse fein reiben.

Die Hälfte des geriebenen Käses und Eier gründlich unter die Bechamelsauce rühren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffelscheiben in die Form schichten und mit der Hack-Tomatensauce bedecken. Die Auberginen darauflegen. Den Auflauf mit der Bechamelsauce begießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Kevin von Holt am 28. Juni 2024