

# Moussaka

## Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, festk.	Meersalz	3 Auberginen
8 EL Olivenöl	2 Fleischtomaten	1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen
2 EL Mehl	350 ml Milch	1 Lorbeerblatt
500 g Lammhackfleisch	1 Prise Zimt	1 Prise Piment
150 g Feta	250 g griechischer Joghurt	1 Salatgurke
1/2 Zitrone	Pfeffer	1/2 Bund Zwiebellauch

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen, abschütten und pellen. Die Auberginen waschen, der Länge nach in 5 mm starke Scheiben schneiden, salzen und 10-15 Minuten ziehen lassen. Die Auberginenscheiben abwaschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten (oder die Scheiben mit Olivenöl bespinseln, auf ein Backblech geben und im Ofen bei 180 Grad garen). Die Tomaten am Stielansatz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl das Mehl anschwitzen und unter Rühren die kalte Milch zugeben. Leicht salzen und ein Lorbeerblatt zugeben. Die Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl das Hackfleisch anbraten, mit Zimt, Salz und Piment würzen, Zwiebel und 2/3 vom gewürfelten Knoblauch zugeben und ein paar Minuten mitbraten lassen, dann die Tomatenwürfel zugeben. Den Feta zerbröseln. Die Sauce mit 2 EL Joghurt und der Hälfte vom Feta abschmecken. Den Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen. In eine mit Olivenöl ausgepinselte feuerfeste Form abwechselnd Kartoffelscheiben, Auberginenscheiben und Hackfleisch schichten. Die Sauce darüber gießen und restlichen, zerbröselten Käse darauf geben. Im Backofen bei Oberhitze ca. 15 Minuten garen. Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Gurkenscheiben mit Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer mischen. Zwiebellauch waschen, putzen und fein schneiden. Zwiebellauch unter den Gurkensalat mischen. Restlichen Joghurt mit Salz und restlichem Knoblauch abschmecken. Die Moussaka anrichten und mit Gurkensalat und Knoblauchjoghurt servieren.

Tipp:

In Griechenland wird das Gericht auch ohne Kartoffeln gegessen, statt dessen wird dazu Fladenbrot gereicht.

Jacqueline Amirfallah am 21. Mai 2014