AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	90 Min.	Herbst	Griechenland

MOUSSAKA



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Sirtaki der griechischen Küche ist das Moussaka. Noch griechischer: Greyerzer durch Schafskäse und Rinds- durch Lammhackfleisch ersetzen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Auberginen	40 g	Butter
500 g	Hackfleisch, Rind	30 g	Mehl
2 Zehen	Knoblauch, gepresst	4 dl	Milch
1	Zwiebeln, fein gehackt	75 g	Greyerzer
2 EL	Tomatenpüree	2	Eier
3 dl	Fleischbouillon	4 EL	Zitronensaft
2	Tomaten, gewürfelt	2 EL	Oregano
1 Msp	Zimt		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden und in heissem Öl anbraten.
2. Hackfleisch in einer grossen Bratpfanne heiss anbraten. Knoblauch und Zwiebel mitdämpfen. Tomatenpurée mitrösten. Mit Bouillon ablöschen. Tomaten beifügen und etwas köcheln lassen. Grosszügig salzen, etwas Pfeffer und Zimt beigeben.
3. Backofen auf 180° C vorheizen. Butter, Mehl und Milch unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren 5 Min. köcheln. Etwas abkühlen lassen. Zwei Drittel des Käses, Ei und Zitronensaft darunterrühren. Abschmecken.
4. Auberginen, Fleisch und Sauce lagenweise in die eingebutterte Form geben. Mit Sauce abschliessen. Restlichen Käse darüberstreuen. 40-50 Min. in der unteren Hälfte des Ofen gratinieren.