

Moussaka

Zutaten für 4 Personen:

2 Auberginen
4 EL Olivenöl
5 Tomaten
3 Zwiebeln
4 EL Butter
500 g Hackfleisch
1 TL Zimt
2 EL Tomatenmark
2 EL gehackte Petersilie
150 ml Rotwein
1 TL Zucker
30 g Mehl
500 ml Milch
2 Eier
100 g Schafskäse, zerbröckelt
Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

Auberginen waschen putzen und in Scheiben schneiden. Im heißen Öl goldgelb braten. Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und hacken. Zwiebeln abziehen, hacken und in 2 EL Butter glasig dünsten, das Hack darin krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer sowie Zimt würzen. Tomatenstücke, Tomatenmark, Petersilie, Wein sowie Zucker zum Hack geben. Ca. 2 Minuten schmoren.

Ofen auf 180° Grad (Umluft: 160° Grad) vorheizen. Auberginen, Hackfleisch in eine gefettete Form schichten.

Übrige Butter aufschäumen, Mehl darin anschwitzen. Milch angießen, salzen, pfeffern, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Eier verquirlen, mit der Hälfte des Käses in die Soße rühren. Auflauf mit der Soße übergießen.

Den übrigen Käse darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

Beilage: --> Bandnudeln

„guten Appetit“