

Moussaka

Zutaten für 5 Personen

- 2 Auberginen
- 500 g Hackfleisch (gemischt oder vom Lamm)
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Tomaten in Stücken
- 40 g Weizenmehl
- 40 g Butter
- 500 ml Milch
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Muskat
- 1 EL Oregano
- 1 TL Zimt
- 2 Eier
- 200 g geriebener Käse (Gouda)
- 600 g Kartoffeln



Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Zubereitung

1. Schneide die Auberginen in Scheiben, lege sie auf Küchenpapier, bestreue sie mit etwas Salz und lass sie in Ruhe Wasser ziehen.
2. Schäle in der Zwischenzeit die Kartoffeln. Schneide sie in dünne Scheiben und brate sie 10 Minuten in Öl. Tupfe die Auberginenscheiben trocken und brate sie in ebenfalls heißem Öl leicht von beiden Seiten an. Nimm sie dann heraus und stell sie beiseite.
3. Brate anschließend das Hackfleisch und den klein gepressten Knoblauch mit etwas Öl in der Pfanne an. Gib die Dosentomaten dazu und würze kräftig mit Zimt, Muskat, Oregano, Salz und Pfeffer. Lass die Sauce einkochen und rühre zum Schluss bei abgeschalteter Hitze zwei Eier ein.
4. Zerlasse in einem Topf die Butter und rühre das Mehl ein - gieße nach und nach die Milch auf und kocht die Bechamelsauce dicklich ein, bevor du sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzt.

5. Jetzt ist es Zeit eine große Auflaufform einzuölen und dann nacheinander die Auberginen- und Kartoffelscheiben, die Hackfleischmasse und zum Schluss die weiße Soße einzufüllen.
6. Streue den Käse über den Auflauf. Backe das Moussaka bei 200°C Ober- und Unterhitze für circa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

