

Griechische Moussaka

ZUTATEN:

2	Zwiebel(n)
2 Zehe/n	Knoblauch
4	Fleischtomate(n)
4 EL	Olivenöl
400 g	Hackfleisch, vom Lamm, ersatzweise gemischtes von Rind und Schwein
1 TL	Rosmarin, gehackt
$\frac{1}{8}$ Liter	Weißwein, halbtrocken
3 EL	Petersilie, gehackt
2 kleine	Aubergine(n)
50 g	Butter
4 EL	Mehl
$\frac{1}{2}$ Liter	Milch
100 g	Käse (Kefalotyri-), ersatzweise Mozzarella
	Salz und Pfeffer
	Thymian
	Fett, für die Form

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Stielansätze der Tomaten keilförmig herausschneiden. 1 Tomate in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die restlichen fein würfeln.

Knoblauch und Zwiebeln in 2 EL Olivenöl glasig werden lassen. Hackfleisch zugeben, anbraten. Tomatenwürfel, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und Wein zum Fleisch geben. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Auberginen waschen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese im restlichen Olivenöl von jeder Seite 1 Minute anbraten.

Backofen auf 200°C vorheizen und eine Auflaufform einfetten.



Butter im Topf schmelzen, Mehl dazugeben und leicht anbräunen. Dann die Milch nach und nach unter Rühren dazugeben. Einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abwechselnd Auberginen, Hackfleischmasse und Soße in die Auflaufform füllen. Mit Auberginen und den Tomatenscheiben abschließen. Käse reiben und darüber streuen.

Bei Umluft 180°C ca. 30 Minuten überbacken.

Variante:

Die Auberginen können auch durch eine Zucchini und Kartoffeln ersetzt werden.