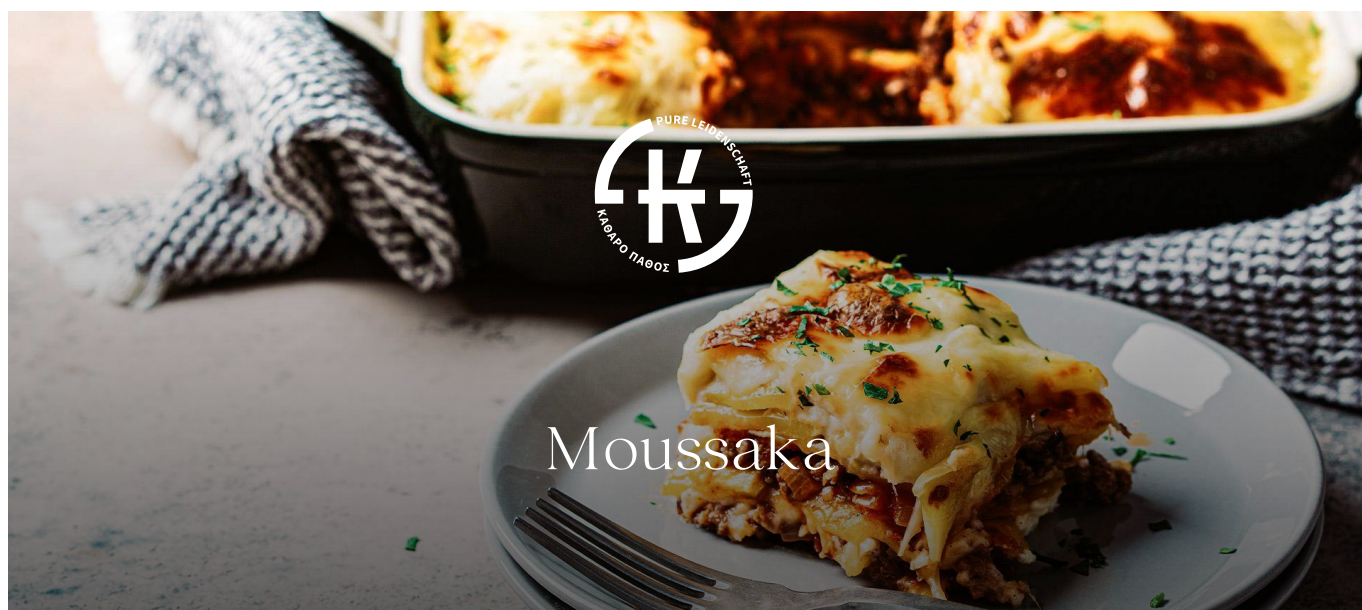




Moussaka

Zutaten

Für 4 Portionen

600 g	Kartoffeln
150 g	Käse
1 Bund	Petersilie
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Tomatenmark
6 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Melanzanie
260 g	Faschiertes
4 EL	Natives Olivenöl Extra (Pure Leidenschaft)
25 g	Butter
25 g	Mehl
300 ml	Mich
	Salz
	Pfeffer
	Oregano
	Zimt

Zubereitung

Dauer: 90 min.

- 1** Das Moussaka ist ein typisches Auflaufgericht. Dazu die Kartoffeln kochen, kalt abschrecken, schälen und in ca. 2–4 mm dicke Scheiben schneiden.

- 2** Danach die Melanzani und Zucchini ebenfalls in ca. 2–4 mm dicke Scheiben schneiden, anschließend salzen, pfeffern und in heißem Öl beidseitig, goldgelb anbraten.

- 3** Nun in einem Topf die geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch leicht anrösten, danach Faschiertes, geschälte und klein geschnittene Tomatenstücke, Tomatenmark und Petersilie beimengen.

- 4** Mit Zimt, Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und ca. 10 Min. köcheln lassen - dabei öfters umrühren.

- 5** Eine geeignete Auflaufform mit Fett beschichten und mit den gekochten Kartoffeln auslegen. Danach Melanzani und das Faschierte in die Form stapeln und mit den Kartoffelscheiben abschließen.

- 6** Für die Béchamel die Butter in einem Topf langsam zerlassen, dann das Mehl beimengen und unter ständigem Rühren darauf achten, dass eine dicke, sämige Masse entsteht.

- 7** unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen nun die Milch beimengen und leicht aufkochen lassen, dabei den geriebenen Käse einmengen und 5 Minuten kochen lassen.

- 8** aufpassen, dass die Masse nicht zu dickflüssig wird, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Moussaka gleichmäßig verteilen

- 9** Die gefüllte Auflaufform im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Min. backen.
