

Moussaka

Rezept für 4 Portionen

Tomatensauce

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- Etwas frischer Oregano
- Etwas frischer Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stange Zimt
- 400 g Faschiertes (Lamm oder Rind)
- 250 g Kirschtomaten
- 400 g geschälte Tomaten
- Olivenöl

- Salz
- Zucker
- Pfeffer

Bechamelsauce

- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl W480
- 500 ml Vollmilch
- Muskatnuss
- Salz

Zum Füllen

- 100 g Parmesan
- 2 Melanzani
- Olivenöl
- 600 g festkochende Kartoffeln

Tomatensauce

Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Oregano fein hacken. In Olivenöl glasig braten. Fleisch, Lorbeer und Thymian dazugeben und mitbraten. Salzen.

Zimt dazugeben und mit geschälten Tomaten aufgießen. Aufkochen, Hitze reduzieren und zudecken. Für mindestens 1 h köcheln lassen. Salzen, zuckern, pfeffern.

Lorbeer, Zimt und Thymian entfernen.

Bechamelsauce

Butter schmelzen. Mehl einrühren und einbrennen. Mit Milch aufgießen, kräftig rühren und einkochen bis die Sauce eindickt. Salzen und mit Muskatnuss würzen.

Zum Füllen

Kartoffeln mit Schale weichkochen. Danach in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffel salzen. Melanzani in 5 mm Scheiben schneiden. Salzen und 30 min ziehen lassen. Abtupfen und danach in Olivenöl kräftig anbraten.

Käse reiben.

Eine Auflaufform mit Olivenöl einreiben. Bechamel, Kartoffel, Melanzani und Tomatensauce abwechselnd wie bei einer Lasagne schichten. Zum Schluss mit Käse bestreuen. Im Backofen bei 200°C Heißluft ca. 30 min backen.

Zum einfachen Schneiden am Vortag backen, kalt stellen und Stück für Stück aufwärmen.

Das Rezept stammt von Koch und Kochschulen-Betreiber Julian Kutos.

