

Rezept

Moussaka mit Feta

Ein Rezept von Moussaka mit Feta, am 11.12.2024

Zutaten

2	Zwiebeln	2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl	300 g	Hackfleisch (Lamm oder Rind)
500 g	geschälte Tomaten (aus der Dose)	100 ml	Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
1 EL	getrockneter Oregano	1 TL	Zimtpulver
	Salz		Pfeffer
500 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln	400 g	Zucchini
3	Eier	400 ml	Milch
100 g	Fetakäse		Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch darin ca. 5 Min. bei starker Hitze krümelig braten. Tomaten klein schneiden. Pfanne vom Herd nehmen und Wein, Oregano, Tomaten und Zimt unterrühren. Kräftig salzen und pfeffern.
2. Kartoffeln schälen und in dünne Scheibe schneiden. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Auflaufform einfetten und den Boden mit einer Schicht Kartoffeln auslegen. Darauf eine Schicht Zucchini, dann Hackfleisch geben, weitere Schichten legen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
3. Die Eier mit Milch verquirlen und über den Auflauf gießen. Dabei darauf achten, dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Feta zerkrümeln und darüber streuen. 45-50 Min. im Ofen (Mitte) backen. Dazu passt türkisches Fladenbrot.