

Rezept

Moussaka mit Hackfleisch

Ein Rezept von Moussaka mit Hackfleisch, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg Auberginen	Salz
10 EL Olivenöl	2 größere Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 TL getrockneter Oregano	400 g gemischtes Hackfleisch
1 EL Tomatenmark	½ TL Zimtpulver
Pfeffer	40 g Butter
30 g Mehl	600 ml Milch
600 g mehligkochende Kartoffeln	100 g Schafskäse (Feta)
100 g frisch geriebener Pecorino oder Parmesan	2 Eier
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen, quer oder längs in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. In einer Pfanne nach und nach 8 EL Olivenöl erhitzen und die Auberginen darin portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht braun sind. Beiseitestellen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten im Saft in kleine Würfel schneiden. Das restliche Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch mit Oregano darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und unter Rühren bei mittlerer bis starker Hitze krümelig braten. Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Hackfleisch mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen und offen bei schwacher Hitze in etwa 15 Min. sämig köcheln.
3. Inzwischen 30 g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und das Mehl einrühren. Goldgelb werden lassen, dann die Milch unter kräftigem Schlagen dazufließen lassen. Die Sauce offen etwa 10 Min. köcheln, dann etwas abkühlen lassen.
4. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Schafskäse zerkrümeln. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine große rechteckige ofenfeste Form fetten. Unter die Sauce den Pecorino und die Eier rühren, salzen und pfeffern.
5. Abwechselnd lagenweise Auberginen und Hackmischung, Kartoffeln und Hackmischung in die Form schichten. Den Feta dazwischen streuen. Die Sauce gleichmäßig über alle Zutaten laufen lassen. Die übrige Butter in Würfel schneiden und aufliegen. Moussaka im Backofen (Mitte) etwa 1 Std. backen, bis sie schön braun ist und die Kartoffeln weich sind.