

Rezept Moussaka für 8-10 Portionen

1 kg gemischtes Faschiertes
2 Zwiebeln
½ Tasse gehackte Petersilie
2 Dosen Tomaten, gewürfelt
2 Knoblauchzehen
½ Tasse Öl
1,5 Tassen Weißwein
Muskat, Zimt, Salz, Pfeffer
3 Melanzani
3 große Erdäpfel
2 Tassen geriebener Käse
1 Tasse Brösel



Béchamel:

1l Milch
200 g Butter
200 g Mehl
Salz & Pfeffer

Gehackte Zwiebel in Öl anbraten, ...Faschiertes darin anrösten. Tomaten, Muskat, Zimt, Salz und Pfeffer, zerdrückte Knoblauchzehen und Petersilie einrühren, mit Wein ablöschen und 70 Minuten schmoren lassen.

Melanzani in Scheiben schneiden, einsalzen und eine Stunde stehen lassen. Waschen, abtrocknen und in Öl abbraten - oder, die fettärmere Variante: im Backrohr auf Backpapier bei 180-200 Grad backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden und abbraten.

Für die Béchamelsauce Milch mit Mehl verrühren und unter Rühren aufkochen. Mit der Butter auf kleiner Flamme zwei Minuten köcheln.

Wenig Brösel in eine gebutterte Auflaufform streuen. Melanzani mit Erdäpfeln schichten, dann eine Lage Faschiertes, Melanzani und Erdäpfel mit Käse bestreuen, wieder Faschiertes und als oberste Schicht kommen Melanzani und Erdäpfel.

Die Béchamelsauce darüber gießen, mit Käse und Bröseln bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Vor dem Anrichten zehn Minuten abkühlen lassen. Guten Appetit!