



## Moussaka-Auflauf

mit Schweinehack, dazu Gurkensalat



40-50min



2 Personen

Winterzeit ist Auflaufzeit – das ist nicht unbedingt superschnelle Feierabendküche, aber in puncto Wohlfühlfaktor kaum zu schlagen. Denn was gibt es Besseres als eine würzige Tomaten-Hackfleisch-Sauce, die mit feinen Kartoffelscheiben, knusprigen Auberginen und cremiger Béchamel geschichtet langsam im Ofen zu kulinarischer Vollkommenheit überbacken wird? Dazu gibt es einen leichten Gurkensalat mit frischem Oregano.

$$\begin{array}{r} \bullet 7 \\ \bullet 9 \end{array}$$

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Zucker

- Auflaufform
- Backofen
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

**Allergene**  
Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann  
Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 855kcal, Fett 53.9g,  
Kohlenhydrate 49.0g, Eiweiß 40.9g



#### 4. Béchamelsauce zubereiten

## 2. Hackfleisch braten

## 5. Moussaka schichten

### 3. Auberginen braten

## 6. Gurkensalat zubereiten

Die **Gurke** längs halbieren, in feine Scheiben schneiden oder hobeln, mit 2-3TL Öl und 1-2TL Essig vermengen und mit 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer und dem **restlichen Oregano** abschmecken. Den **Gurkensalat** zum **Moussaka-Auflauf** servieren.