



Moussaka mit Schweinehack

und cremiger Béchamelsauce



ca. 1h



2 Personen

Moussaka ist ein Gericht auf der Grundlage von Auberginen oder Kartoffeln, das oft auch Hackfleisch enthält und auf dem Balkan und im Nahen Osten verbreitet ist. Natürlich darf die Béchamelsauce hier nicht fehlen. Unsere Variante von heute steht dem Original in nichts nach. Im Gegenteil - wir verfeinern das Gericht mit einem frischen Salat und schwarzen Oliven. Ein Festschmaus für Groß und Klein. Guten Appetit!

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 2 große Auberginen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Schweinehackfleisch
- 200g passierte Tomaten
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³
- 200ml Béchamelsauce ^{2,3}
- 50g gemischter Salat
- 1 Packung schwarze Oliven

- 1 Ei ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Küchenpinsel
- Sieb

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



4. Sauce zubereiten

2. Auberginen backen

5. Moussaka schichten

3. Kartoffeln kochen

6. Salat zubereiten

Das **Moussaka** ca. 30Min. im Ofen goldbraun backen. Inzwischen ½EL Olivenöl, ½EL Essig und 1 Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren. Kurz vor dem Servieren den **Salat** mit den **Oliven** und dem **Dressing** vermengen. Das **Moussaka** mit dem **Salat** anrichten und servieren.