



Moussaka mit Schweinehack

und cremiger Béchamelsauce



ca. 1h



4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 große Auberginen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Schweinehackfleisch
- 400g passierte Tomaten
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 4 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 400ml Béchamelsauce ^{2,3}
- 100g gemischter Salat
- 2 Pck. schwarze Oliven

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Küchenpinsel
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die Auflaufform mit einem Deckel oder etwas Alufolie abdecken, falls das Moussaka während des Backens zu dunkel wird.

Allergene

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



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Auberginen** längs in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln** ebenfalls in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.



4. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl auf mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anbraten. Den **Knoblauch** und das **Hackfleisch** zugeben und ca. 2Min. mitbraten. Die **passierten Tomaten**, 2TL Zimt, 1TL Salz und 1TL Zucker hinzugeben und die **Sauce** 2-3Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die **Kartoffeln** untermengen.



2. Auberginen backen

Die **Auberginen** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Die **Auberginen** auf jedem Blech von beiden Seiten mit insgesamt 2EL Olivenöl bepinseln und mit je 1 kräftigen Prise Salz würzen, dann im vorgeheizten Ofen auf jeder Seite 10-12Min. backen, bis die **Auberginen** goldbraun sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



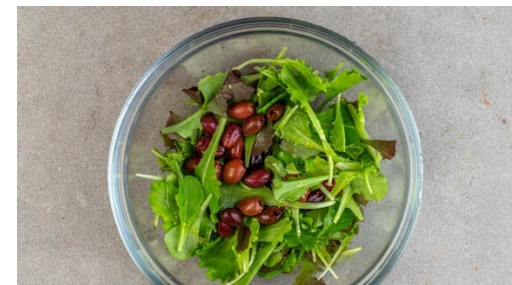
5. Moussaka schichten

2 Eier verquirlen. Den **Käse** fein reiben. Die **Béchamelsauce** mit den Eiern und dem **Käse** verrühren und mit ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen. Eine Auflaufform von ca. 35x25cm mit 2TL Olivenöl einfetten. Die ½ **der Auberginen** in die Form geben, dann die **Kartoffel-Fleisch-Mischung**, gefolgt von den **restlichen Auberginen**. Die **Béchamelsauce** darauf verteilen.



3. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 7Min. knapp gar kochen. Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abdampfen lassen.



6. Salat zubereiten

Das **Moussaka** ca. 30Min. im Ofen goldbraun backen. Inzwischen 1EL Olivenöl, 1EL Essig und 1 kräftige 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.