

Moussaka

Ein Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Küchenpapier
Backpapier

Auberginen:

800 g Auberginen
Salz
5 - 6 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Außerdem:

Küchenpapier
750 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
500 g Strauchtomaten
75 g Pecorino (ital. Schafskäse)
oder Kefalotyri (griechischer
Käse)
50 g geriebener Parmesan

Hackfleischsoße:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
500 g Hackfleisch vom Rind
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Garam Masala
1 Msp. gemahlener Zimt
400 g passierte Tomaten
etwa 1 TL gehackter Thymian
2 TL Sesampaste

Béchamelsoße:

75 g Pecorino (ital. Schafskäse)
oder Kefalotyri (griechischer
Käse)
50 g Butter
30 g Weizenmehl
100 ml Weißwein
150 ml Milch
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
3 Eigelb (Größe M)
Salz

1 Vorbereiten Auberginen:

Auberginen waschen und in 4 mm dünne Scheiben schneiden. Küchenpapier auf einem großen Brett oder Blech ausbreiten, etwas Salz daraufstreuen, Auberginenscheiben darauflegen und von den anderen Seite salzen. Vorgang wiederholen, bis alle Auberginen zwischen Küchenpapier liegen. 15 Min. so stehen lassen, dass sie Wasser ziehen.

2 Vorbereiten:

2 Backbleche mit Backpapier belegen. Kartoffeln waschen, etwa 25 Min. in Salzwasser kochen. Abschrecken, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Strauchtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffel- und Tomaten-Scheiben bis zur Weiterverarbeitung beiseitestellen. Backofen auf Grillfunktion vorheizen, wenn möglich, Heißluft mit Grillfunktion.

Heißluft etwa 230 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Dann die Auberginen mit dem Öl in einer Schüssel vermengen. Auberginen auf die Backbleche verteilen und im Backofen garen.

frisch gemahlener Pfeffer
Muskatnuss

Einschub: Mitte
Garzeit: 15 - 20 Min.

- 4 Nach dem Garen die Auberginen bis zur Weiterverarbeitung beiseitestellen.
Nach dem Zubereiten der Auberginen die **Backofen-Einstellung reduzieren**.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 5 **Hackfleischsoße zubereiten:**
Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zuerst Gehacktes bei starker Hitze etwa 5 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Garam Masala und Zimt würzen. Dann die passierten Tomaten zugeben und etwa 10 Min. bei schwacher Hitze ohne Deckel leicht kochen lassen. Thymian und Sesampaste unterrühren und evtl. mit den Gewürzen nochmal abschmecken.

- 6 **Béchamelsoße zubereiten:**
Käse fein reiben. Butter in einem Topf zerlassen. Mehl dazugeben, dabei mit einem Schneebesen verrühren. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren aufkochen. Nach und nach Milch unterrühren. Dann Crème fraîche unterrühren. Geriebenen Käse unter Rühren dazugeben., dabei immer rühren, dass er gut schmilzt. Topf vom Herd nehmen und die Eigelbe nach und nach in die heiße Soße einrühren. Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 7 Die Kartoffelscheiben in einer großen Auflaufform (etwa 30 x 25 cm) verteilen. Hackfleischsoße darauf geben. 2/3 der vorgegarten Auberginenscheiben darauflegen. Dann die Béchamelsoße über die Auberginen verteilen. Restliche Auberginen und Tomatenscheiben dachziegelartig auf die Auberginen verteilen. Parmesan und Pecorino mischen und über die Auberginen/Tomatenscheiben verteilen und etwas andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Garzeit: etwa 45 Min.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Rinder- können Sie den Auflauf auch mit Lamm-Hackfleisch zubereiten. Dann in die Hackfleischsoße noch 1 TL gehackte Minze hinzugeben.
- Die Auberginen am besten mit einer Aufschnittmaschine (Einstellung Stufe 4) schneiden, dann erhält man gleichmäßig geschnittene Scheiben.
- Dazu griechischen Joghurt, abgeschmeckt mit Kardamom und Zitronensaft, servieren.

