

Moussaka

Griechische Spezialität mit Aubergines

	Für 4 Personen
Zubereitungsart:	Gratinieren
Vorbereitungszeit:	45 min
Kochzeit:	45 min
Total Zubereitungszeit:	1.75 Std
Aufwand (hoch, mittel, tief)	hoch



300 – 400 g Hackfleisch vom Engadinerlamm

- | | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Fleischsauce:
1 Essl. Olivenöl
300 – 400g Hackfleisch | Im Bratpfopf heiss werden lassen.
Fleisch begeben, lockern, anbraten und Hitze reduzieren. |
| | 3 grosse Zwiebeln gehackt
3 Knoblauchzehen gepresst
1 Bund Petersilie gehackt
einige Pfefferminzblätter gehackt | Alles Beifügen und andämpfen. |
| | 1 Dose gehackte Pelati (400g)
4 EL Tomatenpüree
0.5 dl Gemüsebouillon | Alles zugeben, 20-30 Min. köcheln. |
| | 1 TL Salz, Pfeffer / Cayennepfeffer | Würzen. (Diese Fleischsauce kann auch 1 Tag vorher vorbereitet werden) |
| 2. | Genügend Olivenöl und Bratbutter
2 Auberginen | In Bratpfanne warm werden lassen.
In ca. 0.5cm dicke Scheiben schneiden, begeben, portionenweise beidseitig je 2-3 Min. braten, auf Haushaltspapier legen, trockentupfen. |
| | 300 g Kartoffeln, geschält
150 g Feta-Käse | In sehr dünne Scheiben hobeln (dickere Scheiben vorher 10 min andämpfen)
Zerbröckeln. |
| 3. | Einfüllen in gefettete Gratin-Form (2 l) | 1. Schicht: 1/2 Kartoffeln
2. Schicht: 1/2 Fleischsauce
3. Schicht: 1/2 Auberginen
4. Schicht: Feta-Käse
5., 6. und 7 Schicht nochmals wie 1., 2. und 3. Schicht. |
| 4. | 2 dl Rahm, steif geschlagen
75 g Greyerzer, gerieben
Pfeffer, wenig Muskat | Alles sorgfältig mischen zu Käse-Rahm. |
| 5. | Gratinieren | Ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Nach 25 Min. Käse-Rahm darüber verteilen, fertig gratinieren. Evtl. garnieren mit gebratenen Auberginen und frischer Minze. |

Quelle: Betty Bossi Kochbuch „Feines aus Kartoffeln“

Notizen:

Mehr Rezepte: <https://www.spriessbuergerverlag.ch>

✂ EINKAUFSZETTEL ✂

- Olivenöl
- Zwiebeln, Knoblauch
- Petersilie 1 Bund
- Pfefferminzblätter
- Pelati 1 Dose (400g)
- Tomatenpüree
- Gemüsebouillon
- 2 Auberginen
- Kartoffeln, 300 g Sirtema od. Granola
- 150 g Feta-Käse
- Greyerzer