

Griechisches Moussaka

Zuhause noch einmal die Urlaubsgefühle wecken mit diesem leckeren Ofengericht



Zutaten für 6 Personen und die Zubereitung

- 1 kg Auberginen
- 800 g Kartoffeln
- Salz
- 200 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Salbei
- 400 g Hackfleisch gemischt
- Pfeffer
- 400 g geschälte Tomaten aus der Dose
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Eier
- 0,125 l Milch
- 200 g Käsestifte
- Muskatnuss

1. Kartoffeln mit Schale kochen. Die Auberginen in Scheiben schneiden, salzen und beiseite stellen.
2. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
3. Eine große Pfanne heiß werden lassen und einen EL Öl darin erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch in dem Öl anbraten, dann die Kräuter und das Hackfleisch dazu geben und mitbraten lassen.
4. Die Tomaten und das Tomatenmark dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im geschlossenen Topf 20 Min. schmoren lassen.
5. Die Auberginenscheiben abtrocknen und im restlichen Öl 5 Min. braten.
6. Die gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
7. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform fetten und Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln einschichten. Eier, Milch und Käse verquirlen und über die geschichtete Masse gießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 30 Min. im Ofen backen.

<http://www.mjpics.de/rezepte/griechisches-moussaka/>