Kartoffel-Moussaka

Das Kartoffel-Moussaka frisch vom Backofen mit Salat serviert schmeckt wunderbar. Ein schmackhaftes Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

500 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zucchini (mittelgroß)
1 Stk.	Aubergine
500 g	Faschiertes
250 g	Tomaten (geschält)
2 EL	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer
	Oregano
1 Prise	Zimt
2 Stk.	Knoblauchzehe

Bechamelsauce

250 ml	Milch
40 g	Butter
40 g	Mehl
2 Stk.	Eidotter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Kartoffel-Moussaka** den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen im Ofen zirka 20 Minuten backen.

3. Die Kartoffel in Wasser gar kochen.

4. Den Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken und mit Olivenöl glasig dünsten. Das Faschierte hinzugeben und einige Minuten anbraten.

5. Tomaten und Tomatenmark zugeben und mit Oregano und Zimt würzen. Zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Eine Auflaufform einfetten. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Abwechselnd mit Zucchini, Auberginen und Fleischsauce in die Form schichten.

7. Für die Bechamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl unter Rühren zugeben. Die heiße Milch zugießen und mit einem Schneebesen einige Minuten rühren. Zuletzt die Eidotter dazu geben, einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Die Bechamelsauce über die Moussaka gießen und im Backofen bei 200 °C etwa 35-40 Minuten backen.

Tipp

Zum Kartoffel-Moussaka einen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl reichen.