

Moussaka-Auflauf

Essen wie in Griechenland! Von diesem schönen Rezept für Moussaka-Auflauf ist die ganze Familie begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Aubergine
2 EL	Butter
2 Stk.	Eier
0.5 kg	Faschiertes
400 ml	Milch (heiße)
0.5 kg	Kartoffeln
4 EL	Mehl
3 EL	Olivenöl
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Tomatenmark
125 ml	Weißwein
0.5 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Ein **Moussaka-Auflauf** besteht aus mehreren Schichten Auberginen und Lammhack, kann aber auch als vegetarische Variante hergestellt werden. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Mehl darin verrühren. Nun mit heißer Milch versetzen und das Ganze etwas andicken. Eier darunter geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Auberginen in Alufolie einwickeln und bei mittlerer Hitze in den Ofen geben. Auberginen

werden nach und nach weich. Die Auberginen dann in Scheiben trennen und salzen. Kartoffeln ebenfalls abschälen und in Scheiben trennen und im Öl anbraten.

3. Zwiebeln schälen und in eine Pfanne mit heißem Öl geben, das Faschierte hinzugeben. Alles gemeinsam vermengen und durchbraten, mit Weißwein aufgießen. Petersilie fein hacken und mit Tomatenmark wie auch Pfeffer und Salz zum Faschierten geben und weitere 15 Minuten kochen.
4. Butter in die Auflaufform geben und die Kartoffelscheiben auf dem Boden verteilen. Faschiertes hinzufügen, nun die Scheiben der Auberginen auflegen. Die Sauce auf den Auflauf schütten und bei mittlerer Hitze 40 Minuten im Ofen fertig backen.

Tipp

Ein gekühltes Glas Weißwein zu diesem herrlich duftenden Moussaka Auflauf reichen.