Musaka

Mit diesem Rezept ist schnell ein leckeres Musaka gezaubert. Beim Anrichten mit frischen Kräutern bestreuen, das sieht besonders appetitlich aus!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

2 Stk.	Auberginen
1 kg	Faschiertes
1 Tasse	Öl
3 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Tomaten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Hartkäse (gerieben)
0.5 Tassen	Weißwein (trocken)
1 Schuss	Öl (zum Braten)
2 Becher	Bechamelsauce

Zubereitung

1. Das **Musaka** ist ein Klassiker der griechischen Küche. Hierfür Auberginen putzen und in Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Zusammen mit dem Faschierten in heißem Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Tomaten putzen, in Scheiben schneiden und hinzufügen. Salzen, pfeffern und bei kleiner Hitze die Flüssigkeit verdunsten lassen.

2. Öl in einer anderen Pfanne erhitzen und die Auberginen darin anbraten. Mit Hartkäse bestreuen und eine Schicht Auberginen in eine Auflaufform legen. Darauf eine Schicht Faschiertes geben, darüber Bechamelsauce gießen.

3. Mit Käse bestreuen und etwa 30 Minuten im Backofen überbacken. Wenn die Bechamelsauce beginnt, braun zu werden, ist die Musaka fertig.

Tipp

Das Musaka nach Belieben mit einer Schicht Kartoffelscheiben ergänzen. Dazu schmeckt frischer grüner Salat.