

# Moussaka

600g Kartoffeln, 600g Auberginen, 500g (Lamm)Hack, 400g geschälte Tomaten, etwas Tomatenmark, 2 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch, Zimt, Pfeffer, Salz, Rosmarin, Muskatnuss, 1 Lorbeerblatt, 2 Eier, 40g Butter, 40g Mehl, 375ml Milch, 100g Parmesan

---

Zeitbedarf: 45 Minuten plus 45 Minuten Backzeit

---

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Auberginen in dünne Scheiben schneiden, beidseitig salzen und 20 Minuten beiseitelegen. Kartoffeln 15 Minuten mit Schale vorkochen, dann abgießen und beiseitelegen.

Parallel das Hack und Zwiebeln anbraten, Tomatenmark dazugeben, Ablöschen und zerkleinerte Tomaten und Knoblauch dazu geben, Gewürze hinzugeben und eine  $\frac{3}{4}$  Stunde köcheln lassen (reduzieren). Vom Herd nehmen und ein Ei unterrühren.

Die Auberginenscheiben in der Pfanne goldbraun anbraten.

In einem Topf die Butter zerlassen und mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Nach und nach Milch einrühren und dicklich einkochen lassen, Parmesan einrühren. Dann vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ein Ei unterrühren.

Auflaufform mit der Hälfte der Auberginen und Kartoffeln füllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwas Käseraspel verteilen. Hackfleischmasse darauf verteilen, dann die restlichen Auberginen und Kartoffeln darauflegen und mit der Bechamelsoße begießen. Ggf. noch etwas Parmesanraspel drauf verteilen.

Dann für 45 Minuten bei 180-200° backen.