

# Moussaka



## Zutaten für vier Personen:

3 mittlere Auberginen  
600 g gemischtes Hackfleisch  
1 mittlere Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
Kräuter der Provence oder Oregano  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer  
100 ml trockener Weißwein  
30 ml Rinderbrühe  
3 Portionen Kartoffelpüree instant komplett (meist 1 Beutel)  
Muskatnuss  
200 g Reibekäse  
400 ml gehackte Tomaten  
1 Tomate  
6-8 EL Olivenöl

1. Zwei von den drei mittleren Auberginen schälen, alle in 0,8 cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten gut salzen. 30 Minuten ziehen lassen, dann mit Küchenpapier trocknen.  
2. Eine mittlere Zwiebel würfeln und in 3 EL Olivenöl Farbe annehmen lassen. 1-2 Knoblauchzehen dazupressen, Hackfleisch und Kräuter der Provence bzw. Oregano zugeben und durchbraten, dabei gut zerteilen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer kräftig abschmecken.  
3. Mit 100 ml Weißwein und eventuell ein wenig Brühe ablöschen. Warm stellen.  
4. Auberginen in großer

Pfanne glasig braten. Jeweils nur eine Lage, mit reichlich Olivenöl. Scheiben einzeln wenden und auf Küchenpapier abtropfen lassen.  
5. Kartoffelpüree nach Anleitung zubereiten.  
6. Gehackte Tomaten bereitstellen.  
7. Zunächst die Hälfte des Hackfleisches in die feuerfeste Form geben, dann eine Lage geschälte Auberginen, dann eine Schicht Kartoffelbrei darüber glattstreichen. Mit geriebenem Käse bestreuen. 1/2 Dose gehackte Tomaten als nächste Lage, dann wieder Hackfleisch.  
8. Als oberste Lage abwechselnd Auberginen

(mit Schale) und Tomatenscheiben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen, mit reichlich Käse bestreuen, mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.  
9. Backofen auf 200° vorheizen. Moussaka auf der mittleren Schiene 30-40 Minuten überbacken. Die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken, falls es zu braun wird.

Hinweise:  
Dazu einen Retsina trinken.

Schlagworte:  
mittel, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, griechisch

Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2024