



Moussaka griechischer Auberginen Auflauf

"Μουσακάς"



 100 Min  Einfach

Zutaten

- » 750 g Rinderhack
- » 2 m.-grosse Zwiebeln
- » 1 Zehe Knoblauch
- » 2 TL Tomatenmark
- » 2 TL Zucker
- » 1 Dose Tomaten oder 4 frische Tomaten geschält u. gehackt
- » 100 ml Rotwein
- » 7 EL **Taste of Koroni Olivenöl**
- » 1/2 TL **Rosmarin, getrocknet**
- » 1/2 TL **Wild Oregano**
- » n.B. Salz, Pfeffer, Basilikumblätter

Bechamelsoße

- » 100 g Mehl, glatt
- » 50 g Hartkäse (Graviera/Parmesan) frisch gerieben
- » 1 Liter Milch, kalt
- » 100 g Butter
- » 3 Stck. Eigelb
- » Salz, Pfeffer
- » Muskat, frisch gerieben
- » 3 große Kartoffeln, geschält, in feine Scheiben geschnitten
- » 2 Stck Auberginen, Stielansatz entfernt, in feine Scheiben geschnitten
- » 2 Stck Zucchini, in feine Scheiben geschnitten
- » 50 ml **Taste of Koroni Olivenöl**
- » Muskat, frisch gerieben

Zum Bestreuen

- » 2 Stck Hartkäse (Graviera/Parmesan) frisch gerieben

Uns so wirds gemacht:

1. Fleischsoße

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln klein würfeln und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Rinderhack dazugeben und bei mehrmaligem wenden gut 4-5 Minuten anbraten. Tomaten, Tomatenmark, fein gehackten Knoblauch, Rosmarin und Oregano zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und den Rotwein hinzugeben. Anschließend für weitere 15 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen und Zucker zugeben.

2. Béchamelsoße

Während die Fleischsoße köchelt, in einem kleinen Topf die Butter erhitzen das Mehl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zugeben und leicht anschwitzen. Keine Farbe annehmen lassen. Unter kräftigem Rühren nach und nach mit Milch ablöschen so dass keine Klümpchen entstehen. Ein paar Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Eigelb, geriebenen Hartkäse zugeben und mit Salz, Pfeffer und ein wenig frisch geriebenen Muskat würzen. Béchamelsoße vom Herd nehmen.

3. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Auberginen, Zucchini und Kartoffeln jeweils getrennt zugeben und von beiden Seiten kurz anbraten. Gemüse auf ein Küchentrepp legen um das überschüssige Olivenöl aufzusaugen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl fetten. Erste Lage Kartoffeln, zweite Lage Auberginen, dritte Lage Zucchini schichten. Jede Lage mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Hackfleischsoße gleichmäßig darauf verteilen und mit der Bechamelsoße begießen. Mit Käse betreuen.

Die Moussaka bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten backen bis die Oberfläche goldbraun ist.

Auflauf aus dem Ofen nehmen für ein paar Minuten abkühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Dazu passt frischer Salat

Weitere Rezepte unter www.taste-of-koroni.de



Rezept gefunden auf: <https://www.taste-of-koroni.de/rezept-auberginenauf-lauf-moussaka.php>