

Moussaka

It is generally understood among Moussaka lovers that Biggi makes the best Moussaka west of Athens.

Ingredients/Zutaten

Filling

- ☐ 1 kg Kartoffel (festkochend)
- ☐ Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- ☐ 2 Auberginen (à ca. 250 g)
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ 1 Knoblauchzehe
- ☐ 5 - 6 EL Olivenöl zum Braten
- ☐ 500 g Rinderhackfleisch
- ☐ 1 Dose gehackte Tomate (à 400 g)
- ☐ 1 TL gemahlener Zimt
- ☐ einige Zweige frischer Oregano
- ☐ 3 Strauchtomaten (3 Stk. = ca. 200 g)
- ☐ 100 g griechischer Hartkäse oder Pecorina (48
- ☐ 2 Eier (Größe M)

Servings/Portionen	8
Cuisine/Küche	Greek
Total Time	

FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE

- ☐ 40 g Butter
- ☐ 40 g Mehl (Type 405)
- ☐ 500 ml Milch (3,5
- ☐ Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- ☐ etwas geriebene Muskatnuss



Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Auberginen waschen, trocknen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier ausbreiten, von beiden Seiten salzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
2. Kartoffeln etwas abkühlen lassen, pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel-, Knoblauchwürfel und Hackfleisch 4-5 Minuten darin anbraten.
3. Gehackte Tomaten zugeben, ca. 4 Minuten einkochen und mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Oregano waschen, abtropfen lassen, die Blätter abzupfen. Einige zum Garnieren beiseite legen, restliche grob hacken und unter die Tomatensauce rühren.
4. Auberginen ausdrücken und trocken tupfen. In einer Pfanne im restlichen Olivenöl ca. 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und hell anschwitzen. Mit Milch auffüllen, mit einem Schneebesen glatt rühren und unter ständigem Rühren 1-2 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
6. Tomaten waschen, abtropfen lassen, Strunk entfernen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Käse von der Rinde befreien, reiben und die Hälfte mit den Eiern unter die Béchamelsauce rühren.
7. Ofen auf Ober- und Unterhitze 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen und eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit Olivenöl ausreiben.
8. Kartoffeln gleichmäßig in die Form schichten, mit dem Hackfleisch-Zwiebel-Mix bedecken. Auberginen- und Tomatenscheiben dachziegelartig darauf anordnen.
9. Auflauf mit Béchamelsoße begießen, mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Moussaka etwas abkühlen lassen und nach Wunsch mit Oregano bestreut servieren. Guten Appetit!