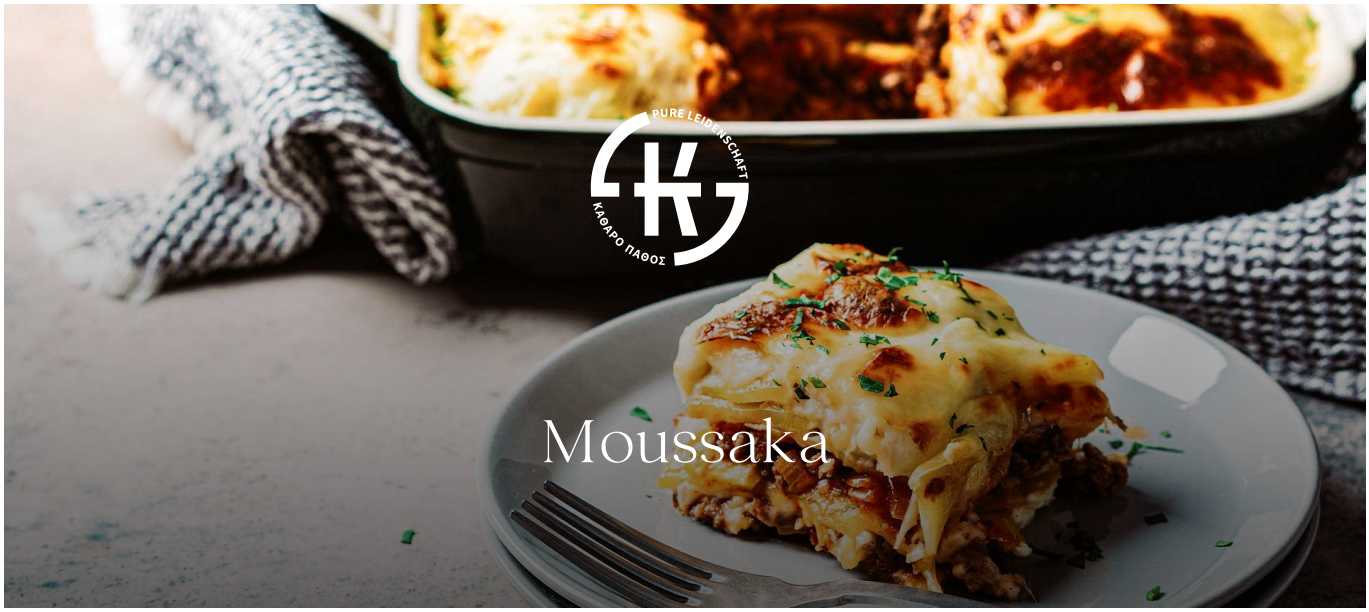

Moussaka

Zutaten

Für 4 Portionen

600 g	Kartoffeln
150 g	Käse
1 Bund	Petersilie
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Tomatenmark
6 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Melanzanie
260 g	Faschiertes
4 EL	Natives Olivenöl Extra (Pure Leidenschaft)
25 g	Butter
25 g	Mehl
300 ml	Mich
	Salz
	Pfeffer
	Oregano
	Zimt

Zubereitung

E office@pureleidenschaft.shop
T +43 664 3453241
www.pureleidenschaft.shop

Dauer: 90 min.

1. Das Moussaka ist ein typisches Auflaufgericht. Dazu die Kartoffeln kochen, kalt abschrecken, schälen und in ca. 2–4 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Danach die Melanzani und Zucchini ebenfalls in ca. 2–4 mm dicke Scheiben schneiden, anschließend salzen, pfeffern und in heißem Öl beidseitig, goldgelb anbraten.
3. Nun in einem Topf die geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch leicht anrösten, danach Faschiertes, geschälte und klein geschnittene Tomatenstücke, Tomatenmark und Petersilie beimengen.
4. Mit Zimt, Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und ca. 10 Min. köcheln lassen - dabei öfters umrühren.
5. Eine geeignete Auflaufform mit Fett beschichten und mit den gekochten Kartoffeln auslegen. Danach Melanzani und das Faschierte in die Form stapeln und mit den Kartoffelscheiben abschließen.
6. Für die Béchamel die Butter in einem Topf langsam zerlassen, dann das Mehl beimengen und unter ständigem Rühren darauf achten, dass eine deine, sämige Masse entsteht.
7. unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen nun die Milch beimengen und leicht aufkochen lassen, dabei den geriebenen Käse einmengen und 5 Minuten kochen lassen.
8. aufpassen, dass die Masse nicht zu dickflüssig wird, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Moussaka gleichmäßig verteilen
9. Die gefüllte Auflaufform im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-Unterhitze ca. 30 Min. backen.