

Moussaka mit Aubergine und Zucchini

Moussaka ist ein unglaublich leckerer griechischer Gemüseauflauf. Sie können auch nur Zucchini und Kartoffeln zum Schichten verwenden.



Zutaten:	Zubereitung:
Bechamel-Soße:	
1 gehäufter Eßl Mehl	mit
1 Eßl Butter	in einem Topf hell anrösten.
1 Liter Milch	mit einem Schneebesen nach und nach einrühren. Die Soße aufkochen lassen, mit
Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss	würzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
100 g geriebener Emmentaler	und
1 Ei	unter die lauwarme Soße mengen. Vorerst beiseite stellen.
Für das Gemüse:	
1 Aubergine	der Länge nach in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander schichten und mit
Salz	würzen. Dadurch werden die Bitterstoffe aus der Aubergine geschwemmt. In der Zwischenzeit
2-3 Zucchini	ebenfalls der Länge nach in ½ cm dicke Scheiben schneiden

5-6 Kartoffeln	schälen und mit einem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln.
Für die Hackfleisch-Füllung: 500 g Hackfleisch (Schweine-Rinderhack gemischt oder Lammhack)	mit
1 Glas (800 ml) Tomaten-Sugo (Rezept siehe Einkochen)	vermengen.
1/2 Teel Zimt, 1 Teel Oregano	und
1 Bund Petersilie	gehackt untermengen. Die Auberginen mit einem Tuch einer Küchenrolle trocken tupfen. Nun kann geschichtet werden. Abwechselnd in einer Reihe Kartoffeln, Hackfleisch, Gemüse, Bechamel schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, mit einer Schicht Bechamel abschließen.
50-100 g geriebenen Emmentaler	über das Gericht reiben.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	40-50 Minuten backen

Tipp: Den Auflauf mit frischen Schnittlauch bestreut servieren, dazu schmeckt Salat.