

# Moussaka



• Küche: Griechisch

• Schwierigkeitsgrad:Leicht

• Portionen: 4-5

Vorbereitungszeit: 15mZubereitungszeit: 25m

• Fertig in 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready\_in'
: '40', 'cook\_time' : '25m', 'prep\_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Der beliebte Auberginenauflauf aus dem Griechenland Urlaub für die ganze Familie

# Zutaten

- 500 g Rindergehacktes
- 500 g geschälte Kartoffeln in 4 mm dicken Scheiben
- 2 mittelgroße Auberginen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 3 4 frische Tomaten in Würfeln
- 400 g gute Dosentomaten, passiert
- 1- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen nach eigenem Gusto
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas frischen Rosmarin, gehackt
- 1 El gehackten Thymian, gehackt
- 1/2 Tl Oregano, gehackt
- 100 g frisch geriebener Parmesan vom Stück
- 200 g Naturjoghurt
- 2 ganze Eier
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

# Zubereitungsart

# Schritt1

Die Fleischsoße:

# Schritt2

Das Gehackte in Olivenöl mit den Zwiebeln und dem Knoblauch unter ständigem Rühren anbraten, salzen und pfeffern und mit den pürierten Dosentomaten aufgießen.

#### Schritt3

8 - 10 min. zusammen verkochen und mit 1 - 2 El gehackten Kräutern abschmecken.

# Schritt4

Die Vorbereitungen:

# Schritt5

Die frischen Tomaten vierteln, vom Innenleben befreien, anschließend in 1 cm große Würfel schneiden. Den Naturjoghurt mit den Eiern "verklappern".

#### Schritt6

Die Aubergine in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und etwas salzen. 1/2 Stunde durchziehen lassen. (Damit sie ihre Bitterstoffe verlieren).

#### Schritt7

Danach auf Küchenkrepp abtupfen, kurz und heiß in Olivenöl anbraten.

#### **Schritt8**

Der Aufbau:

# Schritt9

Zunächst eine ausreichend große Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, salzen und pfeffern und mit den gehackten Kräutern bestreuen.

# Schritt10

Die Kartoffelscheiben gleichmäßig, staffelförmig darüber verteilen. Dann folgt eine Schicht der Fleischsoße und die Tomate concassèe.

# Schritt11

Gefolgt von den angebratenen Auberginen Scheiben.

#### Schritt12

Nunmehr alles mit der Joghurt -Eiermasse gleichmäßig bedecken und für 25 - 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

#### Schritt13

In den letzten 10 min. der Backzeit, alles gleichmäßig mit frisch geriebenem / gehobeltem Parmesan bestreuen und bei voller Oberhitze appetitlich bräunen.

#### Schritt14

Anrichtevorschlag.

# Schritt15

Rustikal direkt aus dem Ofen in der Auflaufform servieren.

Rezeptart: Hackfleischgerichte Tags: auberginen, hackfleisch, kartoffeln, nationalgericht

