



Moussaka mit Schafskäse

Zutaten:

1 kg Aubergine
3 Tomaten
3 Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
1 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch
3 EL Rotwein, trocken
300 g Kartoffeln

1 Bund Petersilie
3 EL Tomatenmark
1 TL Oregano, getrocknet
½ TL Zimt, gemahlen
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Zitrone
50 g Butter
1 EL Mehl
½ L Milch
100 g Schafskäse
Cayennepfeffer, Muskat, Paprikapulver

Zubereitung:

Auberginen längs in 1 cm dicke Streifen schneiden und in eine Schüssel schichten. Dabei jede Lage mit etwas Salz bestreuen (insges. ca. 3 TL). 1/2 Stunde Saft ziehen lassen. In der Zwischenzeit Tomaten kreuzweise einritzen, in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen. Wenn die Schale aufplatzt, Wasser abgießen und Tomaten häuten, vierteln, grob würfeln. Zwiebeln würfeln, Knoblauch hacken.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten, dann Hackfleisch zufügen und anbraten, bis es krümelig aber noch nicht richtig braun ist. Rotwein und Tomatenwürfel zufügen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben unter fließendem Wasser abspülen, auf mehreren Lagen Küchenpapier ausbreiten und trocken tupfen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und Auberginen- und Kartoffelscheiben darauf ausbreiten, mit Öl bepinseln. Auf der mittleren Schiene unter den vorgeheizten Backofengrill schieben und 8 Minuten grillen. Petersilie fein hacken, mit Tomatenmark unter das Hackfleisch rühren. Oregano und Zimt untermischen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken. Bei niedriger Hitze noch einige Minuten durchziehen lassen.



Den Boden einer größeren Lasagneform mit einer Schicht Auberginen auslegen, salzen, mit Zitronensaft beträufeln. Gesamtes Hackfleisch darauf verteilen. Restliche Auberginen einschichten. Mit Kartoffelscheiben belegen. Mit Salz bestreuen und Zitronensaft darüber träufeln.

Bechamelsauce zubereiten: Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl darin hellgelb anschwitzen, Milch zugießen und einmal aufkochen. 10 Minuten bei niedriger Hitze im offenen Topf köcheln lassen, bis eine dickflüssige aber noch keinesfalls puddingartige Konsistenz erreicht ist.

Dann den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und einrühren. Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Zitronensaft und etwas Zitronenschale abschmecken. Sauce über die Kartoffelschicht geben. Moussaka auf der mittleren Schiene im auf 180°C vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Guten Appetit!