Grünkohl - Moussaka

Zutaten:

400 g Kartoffeln
400 g Grünkohlblätter
500 g Hackfleisch
50 g geriebener Käse
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Eigelb
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
2 EL Butter
1 EL Olivenöl
2 EL Mehl
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Oregano

Zubereitung:

- Grünkohlblätter in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren.
- Mit kaltem Wasser erschrecken.
- Knoblauch und Zwiebeln klein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Mit dem Tomatenmark und den Gewürzen abschmecken.
- Zehn Minuten dünsten lassen.
- Kartoffeln schälen und 10 Minuten vorkochen.
- Dann in dünne Scheiben schneiden.
- Butter in einem Topf schmelzen.
- Das Mehl darin hell anschwitzen lassen.
- Brühe und Milch eingießen und alles gut durchkochen.

- Salzen und Pfeffern.
- Eigelb unterrühren, dabei nicht mehr kochen lassen.
- Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform geben.
- Hackfleisch und Grünkohl abwechselnd auf die Kartoffeln schichten.
- Dabei die Hälfte der Sauce mit einschichten.
- Oberste Lage ist Grünkohl.
- In die restliche Sauce den Käse einrühren.
- Das Moussaka damit überziehen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten überbacken.