

Kretisches Moussaka

Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch
2 Auberginen
4 Tomaten
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 EL Mehl
½ Liter Milch
50 g Butter
100 g geriebenen Käse
125 ml Weißwein
3 EL gehackte Petersilie
1 Prise Zimtpulver
Salz, Pfeffer, Thymian



Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Zusammen mit dem Hackfleisch in Olivenöl anbraten.
- Eine Tomate in Scheiben schneiden.
- Restliche Tomaten würfeln.
- Wein, Tomatenwürfel, Petersilie und Zimt unter das Fleisch rühren.
- Salz, Pfeffer und Thymian zum Fleisch geben.
- Dreißig Minuten köcheln lassen.
- Fleischmenge noch einmal abschmecken.
- Die Auberginen in Scheiben schneiden.
- Scheiben von jeder Seite etwa eine Minuten anbraten.
- Mehl und Butter in einem Topf anbraten.
- Die Milch unterrühren und eine helle Soße herstellen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Auberginen, Hackfleisch und weiße Soße abwechselnd in die Form schichten.
- Tomatenscheiben und Auberginen als letzte Schicht auflegen.
- Mit dem Käse gleichmäßig bestreuen.
- Bei 200° C etwa 15 Minuten überbacken.