

Auberginen - Moussaka

Zutaten:

900 g Auberginen
400 g Kartoffeln
600 g Hackfleisch
6 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
150 ml Weißwein
1 kleine Dose Tomatenmark
200 g Schafs- oder Ziegenkäse
2 Eiweiß
2 Eigelb
500 ml Milch
100 g geriebener Käse
2 EL Butter
2 EL Mehl
½ TL Zimt
2 EL Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl

Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale ca. 15 Minuten kochen.
- Nach dem Erkalten abpellen und in Scheiben schneiden.
- Auberginen in Scheiben (ca. 1 cm) schneiden.
- In einer Pfanne die Auberginen portionsweise von beiden Seiten anbraten.
- Zum Entfetten die Scheiben auf Küchenpapier legen.
- Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Den Wein und Tomatenmark zugeben und unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.
- Schafskäse klein würfeln.
- Petersilie fein hacken.
- Beides mit dem Eiweiß unter das Fleisch rühren.
- Butter in einem Topf bei milder Hitze aufschäumen lassen.

- Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen lassen.
- Ebenfalls unter Rühren die Milch zugießen.
- Soße etwa 10 Minuten köcheln und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit eine Auflaufform einfetten.
- Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch schichtweise einfüllen.
- Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.
- In die abgekühlte Soße Eigelb und den geriebenen Käse unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Bechamelsoße über den Auflauf geben.
- Bei 200° C ca. 35 - 40 Minuten backen.