Griechische Kartoffel-Moussaka

Ausländische Küche » Griechische Küche

Zutaten (6 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 1 Bd. Petersilie
» 1/2 Bd. Oregano
» 500g Hackfleisch
» 4 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 1 TL Zimt
» 1-2 EL Tomatenmark
» 500g Dosentomaten
» 2 Aubergine(n)
» 5 Tomate(n)
» 2 EL Butter/Margarine
» 50g Mehl
» 3/8l Milch
» 1-2 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 2-3 EL ger. Parmesan

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20min kochen. Kartoffeln abschrecken, schälen und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Kräuter waschen. Alles hacken. Hack in 1EL Öl krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zimt würzen. Tomatenmark mit anschwitzen. Stückige Tomaten und Kräuter einrühren, ca. 10min köcheln.

3. Auberginen und Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Auberginen salzen und kurz ziehen lassen.

4. Auberginen abtupfen. In 3EL Öl portionsweise von jeder Seite goldbraun anbraten. 2EL Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Mit Milch und 1/4l Wasser ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren und ca. 5min köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. 3/4 der Kartoffeln und Hack in eine große gefettete Auflaufform schichten. Auberginen, Tomaten und Rest Kartoffeln darauf schichten. Soße und Käse darüber verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 40min backen.

Nährwerte: 480kcal/E26g/F23g/KH38g pro Portion

angelegt am: 15.04.2004 Rezept-Nr: 1025

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke