

# Mussaka

Ausländische Küche » Griechische Küche

## Zutaten (6 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 4EL Olivenöl
- » 500g Hackfleisch
- » 2EL Tomatenmark
- » 850ml Dosentomaten
- » 1TL Oregano
- » 2EL Petersilie
- » Salz & Pfeffer
- » 3EL Zitronensaft
- » 800g Kartoffel(n)
- » 600g Zucchini
- » 200g Schafskäse
- » 2EL Butter/Margarine
- » 2EL Mehl
- » 500ml Milch
- » Muskat

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und in 1EL Olivenöl andünsten. Hackfleisch zufügen, krümelig braten. Tomatenmark, Tomaten mit Saft und Oregano einrühren. Ohne Deckel 20min garen. Petersilie unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und 2EL Zitronensaft abschmecken.

2. Ofen auf 250°C vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Nebeneinander auf ein Backblech legen, mit 3EL Öl beträufeln. Im Ofen ca. 10min garen. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Hackfleisch, Zucchini und 100g zerbröckelten Käse in eine gefettete Auflaufform schichten, jeweils salzen und pfeffern. Mit Kartoffeln abschließen.

3. Butter erhitzen, Mehl einrühren, darin anschwitzen. Milch unterziehen, 10min köcheln lassen. Übrigen Feta zerbröckeln, zufügen, mit Zitronensaft und Muskat abschmecken. Soße über den Auflauf geben, bei 180°C ca. 45min garen.

Nährwerte: 600kcal/E30g/F38g/KH34g pro Person

angelegt am: 01.09.2002

Rezept-Nr: 93

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