

koch-mit

Moussaka

Zutaten

4-6 Portionen

600 g Auberginen

600 g Tomaten

½ Bund Petersilie
2-3 Zweige Oregano

100 g Feta,

1 Zwiebel

400 g gehacktes Lammfleisch
Olivenöl

Sauce:

200 g Feta, zerbröckelt

2 Eier

200 g Creme fraiche

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Auberginen längs in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und diese für 15 Minuten in kaltes Salzwasser legen. Herausnehmen und abtropfen und trockentupfen.

Tomaten oben kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, dann häuten und in kleine Würfel schneiden.

Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken.

Feta zerbröckeln.

Zwiebel rüsten und fein hacken.

Hackfleisch portionenweise im heissen Öl kräftig anbraten. Alles Fleisch in die Pfanne zurückgeben, Hitze reduzieren und Zwiebeln beifügen und kurz mitbraten. Tomaten ebenfalls beifügen, gut untermischen und kurz aufkochen lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen und Kräuter und Feta beifügen, sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feta, Eier und Crème fraiche zusammen pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Auberginenscheiben in eine eingefettete Gratinform legen. Fleischmasse darauf verteilen und mit den restlichen Auberginenscheiben darauflegen. Käsesauce darübergiessen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 40-50 Minuten backen.