

Einfaches Moussaka

Zutaten für 5-7 Personen:

- 2 Auberginen
- 500 g Hackfleisch (gemischt oder vom Lamm)
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g gestückelte Tomaten
- 40 g Weizenmehl
- 40 g Butter
- 500 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Muskat
- 1 EL Oregano
- 1 TL Zimt
- 2 Eier
- 200 g geriebener Käse (Gouda)
- 600 g Kartoffeln



Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

So gehts: Moussaka selber machen

1. Zuerst schneidet ihr die Auberginen in Scheiben, legt sie auf Küchenpapier, bestreut sie mit etwas Salz und lasst sie in Ruhe Wasser ziehen.
2. In der Zwischenzeit könnt ihr die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in etwas Öl leicht anbraten - dann stellt ihr sie zur Seite und widmet euch wieder den Auberginen. Tupft sie trocken und bratet sie ebenfalls in heißem Öl leicht von beiden Seiten an.
3. Anschließend bratet ihr das Hackfleisch und den klein gepressten Knoblauch in einer heißen Pfanne mit etwas Öl an. Gebt die Dosentomaten zu und würzt kräftig mit Zimt, Muskat, Oregano, Salz und Pfeffer. Dann lasst ihr die Masse einkochen und rührt zum Schluss bei abgeschalteter Platte zwei Eier ein.
4. Nun zerlasst ihr in einem weiteren Topf die Butter und rührt das Mehl ein - gießt nach und nach die Milch auf und kocht die Masse dicklich ein, bevor ihr sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzt.

5. Jetzt ist es Zeit eine große Auflaufform einzuölen und dann nacheinander die Auberginen- und Kartoffelscheiben, die Hackfleischmasse und zum Schluss die weiße Soße einzufüllen.
6. Streut den Käse über den Auflauf.
7. Schließlich geht es für euer Moussaka bei 200°C Ober- und Unterhitze für circa 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).