

Moussaka

Anzahl Personen 2

2 Auberginen (ca. 400 g)
0.5 TL Salz
200 g Kartoffeln oder lieber Süsskartoffeln
wenig Olivenöl zum Bestreichen
Fleischsauce
200 g gehacktes Lammfleisch oder gemischtes Hackfleisch
Olivenöl zum Anbraten
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
0.5 TL Zimt
300 g Barilla Tomatensauce

0.5 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt

1 TL Thymianblättchen, fein gehackt

1 TL Oreganoblättchen, fein gehackt

Salz, nach Bedarf

Pfeffer aus der Mühle

Feta-Sauce

100 g Feta, zerbröckelt

1 Eier

100 g Crème fraîche

Thymianblättchen für die Garnitur

Oreganoblättchen für die Garnitur

Auberginen längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf Haushaltspapier legen und beidseitig mit dem Salz bestreuen. Mit Haushaltspapier bedecken und mit einem Schneidebrett ca. 30 Min. beschweren. Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginen und Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Öl bestreichen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. vorbacken.

Zwiebel und Fleisch anbraten. Restliche Zutaten bis und mit Oregano begeben, ca. 10 Min. offen köcheln, würze

Einschichten: Auberginen, Kartoffeln, Fleisch- und Feta-Sauce lagenweise in die Form geben. Mit Feta-Sauce abschliessen.

Gratinieren: Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Vor dem Servieren 5 Min. stehen lassen, garnieren.