Mousaka

Ich habe unseren griechischen Freunden in die Töpfe geguckt und folgendes Rezept mitgebracht.

Das Mousakas oder Musaka ist ein typisches Auflaufgericht der griechischen, mazedonischen, rumänischen, serbischen, bulgarischen und türkischen Küche

es wird benötigt:

300 g Kartoffeln
200 g Aubergine
200 g Zucchini
7 Eßlöffel Olivenöl
500g Tomaten
150g Zwiebel
300g Hackfleisch
4 Eier
125 ml Milch
Knoblauch Menge nach Geschmack
Pfeffer, Salz, Rosmarin

die Menge dürfte ausreichend für 4 Personen sein. Wir haben jedenfalls mit 2 Personen 2 Tage daran gegessen.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
eine Auflaufform mit 1 EL Öl auspinseln und die Kartoffelscheiben darauf verteilen. Mit Pfeffer, Salz und Rosmarin würzen. 25 Min bei 200° (vorgeheizter Ofen) backen. Währenddessen die Auberginen und Zucchini waschen und vom Stielansatz befreien. In Scheiben schneiden, salzen und 20 Min ziehen lassen. Dann mit einem Papiertuch trocken tupfen.
Tomaten überbrühen (alternativ geschälte Dosentomaten), enthäuten und in Scheiben schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Öl glasig dünsten. Hackfleisch zugeben und durchbraten.
Mit Pfeffer, Salz und Rosmarin kräftig würzen und abkühlen lassen.
Abgekühlt über die Kartoffeln geben. Auberginen und Zucchini im restlichen Öl 3-5 Min braten.
Tomaten, Auberginen und Zucchini nun in der Auflaufform über dem Hackfleisch verteilen.
Würzen. Eier und Milch verquirlen und darüber gießen. Nun das Ganze ca. 25 Min im Ofen weiterbacken

Gutes gelingen