MEIN GENUSS



Moussaka



It’s a match!

It's a match! Mit unserem Kreuzkümmel schmeckt das griechische Gericht besonders lecker! Match made in heaven!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Auberginen putzen und längs in Scheiben schneiden. Kartoffel- und Auberginenscheiben portionsweise in 4 Esslöffeln heißem Bratöl kurz anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Hackfleisch in restlichem Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln sowie Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Passierte Tomaten zufügen und ca. 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer, **Cumin Gewürz** und Zimt abschmecken.
3. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen und mit Milch ablöschen. ca. 60 g geriebenen Käse unterrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
4. Die Hälfte der Kartoffeln mit der Hälfte der Auberginen in eine Auflaufform schichten und mit etwas Sauce begießen. Hackfleisch darübergeben und anschließend wieder ein bisschen Sauce. Mit den restlichen Kartoffeln und Auberginen bedecken und mit der noch vorhandenen Sauce begießen. Abschließend den Käse darüberstreuen und das Ganze im vorgeheizten Backofen für ca. 40 Minuten bei 200 Grad (Ober- / Unterhitze) goldbraun backen.

Zutaten

750 g Kartoffeln
2 Auberginen
6 EL Bratöl
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
0.5 TL Cumin Gewürz
500 g Hackfleisch, gemischt
Salz / Pfeffer
500 g Tomaten, passiert
0.5 TL Ceylon Zimt

Für die Soße

30 g Butter
40 g Mehl
0.5 l Milch
125 g Gouda, gerieben
Salz / Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 18.05.2027.