

## Moussaka



- **Küche:**Griechisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der beliebte Auberginenauflauf aus dem Griechenland Urlaub für die ganze Familie

## Zutaten

- 500 g Rindergehacktes
- 500 g geschälte Kartoffeln in 4 mm dicken Scheiben
- 2 mittelgroße Auberginen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 3 - 4 frische Tomaten in Würfeln
- 400 g gute Dosentomaten, passiert
- 1- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen nach eigenem Gusto
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas frischen Rosmarin, gehackt
- 1 El gehackten Thymian, gehackt
- 1/2 Tl Oregano, gehackt
- 100 g frisch geriebener Parmesan vom Stück
- 200 g Naturjoghurt
- 2 ganze Eier
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Fleischsoße:

### Schritt2

Das Gehackte in Olivenöl mit den Zwiebeln und dem Knoblauch unter ständigem Rühren anbraten, salzen und pfeffern und mit den pürierten Dosentomaten aufgießen.

### Schritt3

8 - 10 min. zusammen verkochen und mit 1 - 2 El gehackten Kräutern abschmecken.

### Schritt4

Die Vorbereitungen:

## **Schritt5**

Die frischen Tomaten vierteln, vom Innenleben befreien, anschließend in 1 cm große Würfel schneiden. Den Naturjoghurt mit den Eiern „verklappern“.

## **Schritt6**

Die Aubergine in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und etwas salzen. 1/2 Stunde durchziehen lassen. (Damit sie ihre Bitterstoffe verlieren).

## **Schritt7**

Danach auf Küchentrepp abtupfen, kurz und heiß in Olivenöl anbraten.

## **Schritt8**

Der Aufbau:

## **Schritt9**

Zunächst eine ausreichend große Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, salzen und pfeffern und mit den gehackten Kräutern bestreuen.

## **Schritt10**

Die Kartoffelscheiben gleichmäßig, staffelförmig darüber verteilen. Dann folgt eine Schicht der Fleischsoße und die Tomate concassée.

## **Schritt11**

Gefolgt von den angebratenen Auberginen Scheiben.

## **Schritt12**

Nunmehr alles mit der Joghurt -Eiermasse gleichmäßig bedecken und für 25 - 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

## **Schritt13**

In den letzten 10 min. der Backzeit, alles gleichmäßig mit frisch geriebenem / gehobeltem Parmesan bestreuen und bei voller Oberhitze appetitlich bräunen.

## **Schritt14**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt15**

Rustikal direkt aus dem Ofen in der Auflaufform servieren.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** auberginen, hackfleisch, kartoffeln, nationalgericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/moussaka/>