

Moussaka mit Schafskäse - Bechamelsauce

750 g	Auberginen
600 g	Fleischtomaten
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Olivenöl
400 g	Hackfleisch
1 Schuss	Rotwein
600 g	Kartoffeln
1/2 Bund	Petersilie, glatte
1 TL	Oregano
1 TL	Zimt
	Salz, Pfeffer
	Cayennepfeffer
	Paprikapulver, edelsüßer
	Zucker
70 g	Butter
4 El, gehäuft	Mehl
700 ml	Milch
200 g	Schafskäse
1	Zitrone, Saft und Schale
	Muskat



Auberginen längs in 1 cm dicke Streifen schneiden, mit etwas Salz bestreuen, 1/2 Stunde Saft ziehen lassen. Tomaten grob würfeln.

Schalotten würfeln, Knoblauch hacken.

Kartoffeln in der Küchenmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben abspülen und trocken tupfen.

Mettsauce: Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch andünsten, dann Hackfleisch zufügen und anbraten, bis es krümelig aber noch nicht richtig braun ist. Rotwein und Tomatenwürfel zufügen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Petersilie, Oregano, Zimt, Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken. Bei niedriger Hitze noch einige Minuten durchziehen lassen.

Gemüse: 1 Backblech mit Backpapier auslegen, Auberginenscheiben darauf ausbreiten, mit Öl bepinseln, auf zweitem Backblech ebenso mit den Kartoffelscheiben verfahren. Auf der mittleren Schiene unter dem vorgeheizten Grill jeweils 8 Minuten grillen. Gemüse mit dem Pfannenwender vom Backpapier lösen.

Bechamelsauce: Butter schmelzen, Mehl darin hellgelb anschwitzen, Milch zugießen und einmal aufkochen, im offenen Topf köcheln lassen, bis eine dickflüssige aber noch keinesfalls puddingartige Konsistenz erreicht ist. Schafskäse in kleine Würfel schneiden und einrühren, Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken.

Den Boden der tiefen Fettpfanne mit einer Schicht Auberginen auslegen, mit Zitronensaft bepinseln, gesamtes Hackfleisch darauf verteilen.

Mit Kartoffelscheiben belegen.

Bechamelsauce über die Kartoffelschicht geben.

Moussaka auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen (180°C) 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Nach Bedarf dazu Pide