

## Moussaka



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten  
ZIEHEN LASSEN: ca. 30 Minuten  
GRATINIEREN: ca. 50 Minuten

Für 4–6 Personen

1 ofenfeste Form mit ca. 3 Litern Inhalt  
Butter für die Form

#### Auberginen

2–3 Auberginen, ca. 600 g, in ca. 5 mm  
dicken Rondellen  
2 TL Salz  
Bratbutter oder Bratcrème

#### Fleischsauce

500 g Hackfleisch, z.B. Rind oder Lamm  
Bratbutter oder Bratcrème  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1–2 Knoblauchzehen, gepresst  
3 EL Tomatenpüree  
1 TL Zimt, nach Belieben  
600 g Tomaten, gewürfelt  
1 Handvoll Kräuter, z.B. Petersilie,  
Oregano und Thymian, gehackt  
Salz, Pfeffer  
400 g Gschwellti, geschält, in feinen  
Scheiben

#### Sauce

180 g Crème fraîche  
3 Eier  
200 g Frischkäse (Feta-Art), zerbröckelt,  
siehe Tipp  
Salz, Pfeffer  
Oregano zum Garnieren

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 835 , Fett 59g , Kohlenhydrate 28g , Eiweiss 44g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

1 Auberginen: Auberginen salzen, auf Haushaltspapier legen und 30 Minuten Wasser ziehen lassen, trockentupfen. Dann portionenweise in der heissen Bratbutter beidseitig knapp weichbraten.

2 Fleischsauce: Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Tomatenpüree mitbraten. Zimt und Tomaten beifügen, einkochen. Kräuter daruntermischen, würzen.

3 Sauce: Crème fraîche mit Eiern und Frischkäse pürieren, würzen.

4 Die Hälfte der Auberginen, Gschwellti und Fleischsauce lagenweise in die vorbereitete Form füllen. Sauce daraufgiessen, restliche Auberginenscheiben darauflegen. Gratin in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 45–50 Minuten gratinieren, herausnehmen, garnieren.

#### Tipp

Schweizer Frischkäse nach Feta-Art aus Kuhmilch, gibt es bei Coop (Ilios).