

Mousakas

(für 6 Personen)

1 kg Auberginen
1/2 kg Kartoffeln
1/2 kg Rinder- oder Veggiehack
1 kleine Dose geschälte Tomaten/Paket passierte Tomaten
1/3 Tasse Olivenöl
2 kleingeschnittene Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe
Öl zum Frittieren
Salz, Pfeffer

Für die Bechamel

1 Tasse Butter/Margarine
1 Tasse Mehl
4 Tassen kalte Milch
2 Eier
1/2 Tasse geriebener Käse (z.B. Gruyère)
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Die Auberginen und die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und frittieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die kleingeschnittenen Zwiebeln und die Knoblauchzehe rösten, dann das Hack/Tofu dazugeben und unter Rühren anbraten. Die passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und das Lorbeerblatt dazugeben, die Hitze reduzieren und die Soße 30 Minuten lang köcheln lassen, In eine gefettete Form zuunterst die Hälfte der frittierten Kartoffeln füllen, darauf die Hälfte der Sauce verteilen (Lorbeerblatt rausfischen), die restlichen Kartoffeln und die Auberginen darüberlegen und schließlich die restliche Sauce darüber verstreichen. Eine Bechamelsauce wie folgt zubereiten: Butter/Margarine schmelzen, das Mehl darin anschwitzen und unter ständigem Rühren mit der kalten Milch auffüllen und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mehlschwitze salzen und pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen. Die 2 Eier leicht schlagen und mit dem geriebenen Käse unterrühren. Die Bechamel über den Mousakas streichen und ca 40 Minuten lang bei 180 – 200 Grad (Ober-/Unterhitze, Temperatur je nach Herd) backen, bis die Bechamel eine goldbraune Farbe bekommen hat. 15 Minuten lang etwas auskühlen lassen und dann z. B. mit Bauernsalat servieren.