

## Moussaka nach kretischer Art für 4 Personen



### Zutaten für Moussaka:

- 2 Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 4 EL Extra Natives Olivenöl
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 125ml Weißwein, alternativ Gemüsebrühe
- 3EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 1 Prise Zimt
- 2 Auberginen
- 50g Butter
- 4EL Mehl
- 500ml Milch
- 100g geriebener Käse
- 4 Tomaten

Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch in zwei EL Extra Nativem Olivenöl anbraten. Eine Tomate in Scheiben schneiden, die anderen würfeln. Tomatenwürfel, Wein alternativ Gemüsebrühe, Petersilie, Salz, Pfeffer, Thymian und Zimt zum Fleisch geben, eine halbe Stunde köcheln lassen, abschmecken. Die Auberginen in Scheiben schneiden und von jeder Seite eine Minuten anbraten. Butter und Mehl in einem Topf anbraten, Milch zugeben und eine helle Soße herstellen, würzen.

Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform fetten und evtl. noch mit einer Knoblauchzehe einreiben. Abwechselnd Auberginen, Hackfleisch und weiße Soße in die Auflaufform schichten. Mit Auberginen und den Tomatenscheiben abschließen, mit Käse bestreuen. Zehn Minuten überbacken.

Schmeckt mit Beilagen jeglicher Art.

**Rezept von Petra Christmann aus Limburgerhof**