

## Griechische Moussaka



**pampered chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

### Zutaten:

600 g Kartoffeln  
600 g Aubergine  
1 mittelgroße Zucchini  
Salz  
1 große Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen + 4 EL Olivenöl  
500 g Rinderhackfleisch + 2 TL Öl  
50 g Tomatenmark  
100 ml trockener Weißwein  
1 TL Gemüsebrühpaste  
1 Pkt. stückige Tomaten  
1 TL Oregano + 1/2 TL Zimt  
30 g Butter + 2 EL Mehl  
375 ml Milch 3,5%  
2 Eier  
80 g Parmesan, fein gerieben  
Salz & Pfeffer  
4 EL Paniermehl

### Zubereitung:

Hackfleisch in der **Edelstahl - Antihaf - Pfanne** mit 2 TL Öl krümelig anbraten.

Tomatenmark mit anrösten. Die gehackten Zwiebeln und Knoblauch zugeben.

Mit Weißwein ablöschen. Stückige Tomaten und Gemüsebrühpaste zugeben und mit Gewürzen abschmecken. Die Tomaten - Hackfleischsauce abkühlen lassen !

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen !

Die Aubergine in Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Nach 15 Min.

trockentupfen und umdrehen. Erneut salzen und die entstandene Flüssigkeit mit einem Küchentuch abtupfen. Die Zucchini ebenfalls in Scheiben schneiden. Beide Scheiben in die **rechteckige Ofenhexe®** legen und mit Olivenöl beträufeln. Für 20 Min. im Backofen auf unterster Schiene auf dem Rost backen. Die Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen und pellen. Mit dem **Gemüse - Fix** in Scheiben schneiden. Auberginen, Zucchini und Kartoffeln schichten und mit der Tomaten - Hackfleischsauce bedecken.

Die Bechamelsauce aus Butter, Mehl und Milch aufkochen, dann vom Herd nehmen !

Die Eier verquirlen und mit dem geriebenen Parmesan unterrühren und abschmecken.

Auf der Tomatensauce verteilen. Mit dem Paniermehl bestreuen und ca. 45 Min. im Backofen goldgelb backen. Vor dem Anschneiden 10 Min. ruhen lassen.

### Ihre Pampered Chef - Beraterin:

Bärbel Lehrke

Letheblick 2 ; 26203 Wardenburg

[baerbel.lehrke@gmx.de](mailto:baerbel.lehrke@gmx.de)

Tel.: 0171/ 7841957

**Shop:** [www.pamperedchef.eu/pws/baerbellehrke/tabs/home](http://www.pamperedchef.eu/pws/baerbellehrke/tabs/home)

**Webseite:** [Baerbels-stonewarekueche.de](http://Baerbels-stonewarekueche.de)