

Moussaka

Für 2 Personen

3 Kartoffeln, festk.	1 Aubergine	Salz
2 Fleischtomaten	2 Zweige Thymian	1 Zwiebel
4 EL Olivenöl	300 g Lammhackfleisch	1 Lorbeerblatt
Pfeffer	1 Prise Zimt	100 g griechischer Feta
200 g griechischer Naturjoghurt	2 Eier	

1. Die Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und pellen.
2. Die Aubergine der Länge nach in 5 mm starke Scheiben schneiden, salzen und 10-15 Minuten ziehen lassen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, kalt abschrecken, die Haut abziehen, dann vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.
4. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Hackfleisch, Lorbeerblatt und Thymianzweige zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und ca. 5 Minuten braten. Thymian und Lorbeerblatt wieder herausnehmen.
5. Die Auberginen abwaschen, trocken tupfen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
6. Die Kartoffeln in 5 mm starke Scheiben schneiden.
7. Eine feuerfeste Form mit 1 EL Olivenöl ausfetten. Kartoffeln- und Auberginenscheiben, Hackfleisch und Tomatenwürfel abwechselnd in die Form schichten. Den Feta zerkrümeln und mit etwas Joghurt vermischen. Restlichen Jogurt mit den Eiern vermischen und über die Hackmasse gießen. Den Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen.
8. Die Moussaka auf Tellern anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 09. März 2016