

Brot-Moussaka mit Lamm-Hack

Für 4 Portionen

| | | |
|-----------------------------|------------------|---------------|
| 3 Auberginen | Salz | 1 EL Olivenöl |
| 1 Prise Zimt | 300 g Lammhack | Pfeffer |
| 1 Prise Koriander, gemahlen | 300 g Schafskäse | 1 Fladenbrot |
| 2 EL Butter | 1 EL Mehl | 400 ml Milch |
| 1 Lorbeerblatt | 1 Prise Muskat | |

Die Auberginen in Scheiben schneiden, salzen und 10 Minuten ziehen lassen, trockentupfen und in der Pfanne mit etwas Olivenöl langsam goldbraun braten und mit Zimt würzen.

Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen. Schafskäse dazwischen bröseln.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Das Brot in Stücke schneiden, längs halbieren. Eine Auflaufform ausbuttern und mit dem Brot auslegen.

Die Hackfleisch-Käsemasse darauf verteilen, mit Auberginenscheiben bedecken, dann wieder Brot. So fortfahren, bis alles in der Auflaufform eingeschichtet ist.

1 EL Mehl in einem EL Butter anbraten und 400 ml Milch zugeben, Lorbeerblatt zugeben, mit Salz und Muskat würzen und etwas köcheln lassen.

Die gewürzte Milch als letzte Schicht auf den Auflauf geben und die Brot-Moussaka für 10 Minuten bei 220 Grad im Ofen backen.

Jacqueline Amirfallah am 13. März 2019