Moussaka mit Süßkartoffeln



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Rudi Pichler

Zutaten

Moussaka

600 G	Erdäpfel
100 G	Zwiebeln
600 G	Rinderfaschiertes
400 G	gewürfelte Tomaten mit Saft
420 G	Tomatenmark
10 G	Knoblauch
20 G	Honig

5 G	Zimt
5 G	Majoran
1	gute Prise Salz
1	Lorbeerblatt
ETWAS	Pflanzenöl
600 G	Süßkartoffeln
100 G	geriebener Käse

Béchamelsauce

100 G	Butter
100 G	Mehl
400 G	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

Moussaka

1. Erdäpfel schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel mit Öl und Salz vermengen und in eine gebutterte Auflaufform schlichten.
3. Bei 180 °C im Rohr vorbacken.
4. Zwiebeln fein schneiden und in einer großen Pfanne in Butter goldbraun anbraten.
5. Das Faschierte dazugeben und weiterbraten, bis der Fleischsaft eingekocht ist.

6. Nun das Tomatenmark kurz mitrösten.
7. Die Tomatenwürfel dazugeben und gehackten Knoblauch, Honig, Zimt, Majoran, Lorbeerblatt und Salz beifügen.
8. Alles rund 45 Minuten leicht köcheln lassen.
9. Die Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
10. Zum Anrichten eine Schicht Erdäpfel in eine Auflaufform legen und mit einem Drittel der Béchamelsauce bestreichen.
11. Eine Schicht Süßkartoffeln darauflegen und mit Faschiertem bedecken, dann folgt noch eine Schicht Süßkartoffeln und zum Abschluss die restliche Béchamelsauce.
12. Mit Käse bestreuen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze rund 45 Minuten backen.
13. Vor dem Servieren kurz „setzen“ lassen.

Béchamelsauce

1. Für die Béchamelsauce die Butter im Topf leicht bräunen, Mehl einrühren, kurz weiter bräunen lassen und mit Milch aufgießen.
2. Unter ständigem Rühren zu einer cremigen Sauce verkochen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Dazu schmeckt ein grüner Salat!