

Jacqueline Amirfallah
Brot-Moussaka

Mittwoch, 13. März 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Asia & Weltküche

Zutaten:

3	Auberginen
Etwas	Salz
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Zimt
300 g	Lammhack
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Koriander, gemahlen
300 g	Schafskäse
1	Fladenbrot vom Vortag
2 EL	Butter
1 EL	Mehl
400 ml	Milch
1	Lorbeerblatt
1 Prise	Muskat

Zubereitung:

1. 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.
2. Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen. Schafskäse dazwischen bröseln.
3. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
4. Das Brot in Stücke schneiden, längs halbieren. Eine Auflaufform ausbuttern und mit dem Brot auslegen.
5. Die Hackfleisch-Käsemasse darauf verteilen, mit Auberginenscheiben bedecken, dann wieder Brot. So fortfahren, bis alles in der Auflaufform eingeschichtet ist.
6. 1 EL Mehl in einem EL Butter anbraten und 400 ml Milch zugeben, Lorbeerblatt zugeben, mit Salz und Muskat würzen und etwas köcheln lassen.
7. Die gewürzte Milch als letzte Schicht auf den Auflauf geben und die Brot-Moussaka für 10 Minuten bei 220 Grad im Ofen backen.

Pro Portion: 618 kcal / 2587 kJ
41 g Kohlenhydrate; 37 g Eiweiß; 32 g Fett