

Lasagne-Moussaka

Zutaten:

2 Auberginen, 500 g Hackfleisch, Lasagneblätter, Dosentomaten, Tomatenmark, 1 Zwiebel, Käse, Knoblauchzehen (nach Geschmack), Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian, Oregano, Béchamelsoße
Zubereitung:

Die abgewaschenen Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden und salzen, circa 20 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit das Hack mit der kleingeschnittenen Zwiebel und dem Knoblauch anbraten, gut würzen. Die Dosentomaten und etwas Tomatenmark unterrühren und alles leicht köcheln lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Auberginen trocken tupfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Olivenöl bepinseln und circa 20 Minuten im Backofen leicht Farbe ziehen lassen. Parallel dazu die Béchamelsoße zubereiten. Eine passende Auflaufform mit Olivenöl einfetten und ein Lasagne-Blatt (je nach Größe) reinlegen. Darauf kommen dann schichtweise Hacksoße, Auberginen und Lasagne-Blätter. Der letzten Lasagne-Platte folgt die Béchamelsoße und der geriebene Käse. Den Auflauf bei 160 Grad Umluft 20 Minuten garen und noch mal circa 30 Minuten bei 180 Grad gratinieren bis der Käse schön verläuft und knusprig wird. Nach Gusto mit einem kleinen Salat anrichten.

Guten Appetit!