# Moussaka mit Lammhackfleisch und italienischem Einschlag

Die Moussaka stammt übersprünglich aus dem arabischen Raum und ist heute eines der bekanntesten Gerichte der griechischen Küche. Moussakas in verschiendensten Variationen sind auch auf dem gesamten Balken und in der Türkei sehr beliebt. Nach ihrer Herkunft wird sie vorzugsweise mit Lammfleisch zubereitet. Sie kann mit Kartoffel, Zucchetti oder Aubergine, oder wie in Griechenland mit Aubergine zubereitet werden. Und natürlich gehören fast überall Tomaten dazu. Aber auch andere Gemüsekombinationen sind denkbar. In katholischen Gebieten wurde die Moussaka während der Fastenzeit ganz ohne Fleisch zubereitet. Auf den Inseln der Ägäis kennt man auch Variationen mit Fisch oder Meeresfrüchten.

Meine Moussaka hat einen italienischen Einschlag, das Lammhackfleisch ist gewürzt mit Basilikum und Prezzemolo, dazu besitzt sie einen Deckel aus Mozzarella, Parmesan und Rahm.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300g | Lammhackfleisch |
| 2Tl | Paprika süss |
| 6 | Datteltomaten |
| 1Tl | Tomatenpüree |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | grosse Knoblauchzehe |
| 6 | grosse Basilikumblätter |
| 1 | handvoll Prezzemolo |
| | Olivenöl zum Anbraten |
| 1dl | kräftiger Rotwein |
| 2dl | milde Hühnerbouillon |
| 1 | grosse Aubergine ca. 600g |
| 400g | Kartoffeln (Ditta, festkochend) |

| | |
|---|---|
| 125g | Mozzarella |
| 50g | Parmesan |
| 1dl | Vollrahm |
| | Salz und schwarzer Pfeffer |

## Zubereitung:

Auberginen längs in gut 1cm dicke Scheiben schneiden, beiseitig salzen und 30 Minuten ziehen lassen. Dabei geht es nicht darum, der Aubergine Bitterstoffe zu entziehen, denn heutige Sorten sind kaum mehr bitter. Sie Auberginenscheiben saugen jedoch auf diese Weise vorbehandelt viel weniger Öl auf.

Lammhackfleisch portionenweise in Olivenöl anbraten, dabei mit Paprika bestäuben. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Nochmals etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebel, zusammen mit dem Knoblauch andünsten. Sobald sie etwas bräunlich sind Tomatenpüree und gehackte Kräuter zugeben und ca. 2 Minuten mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Hackfleisch und Bouillon zugeben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Die eingesalzenen Auberginen unter kaltem Wasser kurz abspülen und mit Haushaltpapier  trockentupfen. Ein grosses Backblech mit Olivenöl einpinseln und Auberginen darauf legen. Die Oberseite ebenfalls mit Öl einpinseln.

Kartoffeln schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, ebenfalls auf das eingeölte Blech legen und mit Öl einpinseln.

Für 15 Minuten in den auf 200° vorgeheizten Ofen schieben.

Eine Gratinform einölen und mit einer Lage Aubergine belegen. Die Hälfte des Hackfleisches darauf verteilen. Die Kartoffelscheiben schuppenartig darauflegen. Die zweite Hälfte Hackfleisch darauf verteilen. Mit dem Rest der Aubergine und den Kartoffelscheiben belegen.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden, Parmesan dazu raffeln und Rahm zugeben. Gut vermischen und über die Moussaka verteilen.

30 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens bei 200° gratinieren.

Vor dem Anrichten 10 Minuten stehen lassen. Die Moussaka muss nicht möglichst heiss serviert werden, im Gegenteil, sie schmeckt schon fast lauwarm am besten.

*Hackfleisch portionenweise anbraten. Das Hackfleisch möglichst wenig bewegen, braten lassen und einmal nur wenden, sonst zieht es Saft.*

*Gesalzene Aubergine, gehackte Kräuter, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten. Angebratenes Hackfleisch... einiges an Vorarbeit.*

*Aubergine und Kartoffeln rösten... noch mehr Vorarbeit...*

*Die Kartoffelschicht, darauf nochmals eine Lage Hackfleisch und anschliessend eine weitere Lage Auberginen und zum Schluss der Mozzarella-Deckel.*