

Hackfleischauflauf nach Moussaka-Art

Reicht für

2 Personen

Zutaten

2-3 Kartoffeln (zusammen ca. 300 g)
1 Aubergine (ca. 300 g)
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
400 g Tomaten
250 g Rinderhack
100 g geriebenen Käse (z.B. Peccorino)
20 g Butterschmalz
20 g Buchweizenmehl
200 g Haferdrink
je 1 gehäufte Teelöffel Oregano (gerebelt), Thymian (gerebelt), Kreuzkümmel (gemahlen)
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Minuten lang anbraten. Eine Hälfte der Kartoffeln auf den Boden von zwei Auflaufformen verteilen. Die andere Hälfte der Kartoffeln zur Seite legen.

Die Auberginen in 8 dünne Scheiben schneiden und diese von jeder Seite ca. 30 Sekunden lang anbraten. Je zwei Auberginenscheiben auf die Kartoffeln legen. Die restlichen vier Auberginenscheiben zur Seite legen.

Die Hälfte des Käses auf den Auberginenscheiben verteilen.

Die Zwiebel und den Knoblauch sehr fein hacken und zusammen mit dem Hackfleisch anbraten. In der Zwischenzeit die Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Die Fleischmasse mit Oregano, Thymian und Kreuzkümmel würden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zusammen so lange kochen lassen bis sie Flüssigkeit verkocht ist.

Während die Fleischmasse kocht das Butterschmalz bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen. Das Buchweizenmehl unter kräftigem Rühren dazugeben und kurz anschwitzen. Die Mehlschwitze mit dem Haferdrink ablöschen und kurz aufkochen lassen bis eine dickliche Soße entsteht. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fleischmasse auf die Auberginenscheiben verteilen.

Die restlichen Auberginen auf die Fleischmasse legen.

Die restlichen Kartoffeln auf die Auberginenscheiben legen.

Die Soße auf die Kartoffeln gießen.

Den restlichen Käse auf den Auflauf streuen.

Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 25-30 Minuten lang bei Ober- und Unterhitze backen.

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 60 Minuten

Backen: 25-30 Minuten

Gesamtzeit: 1 Stunde und 30 Minuten