Auberginenauflauf (Moussaka)

(für 4 Personen)

MANNÄCHUCHI
MOSLIG

750 g Auberginen	Die Aubergine in ½ cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 20 min ziehen lassen. Mit Haushaltpapier trocken tupfen.
Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen Auberginen portionenweise braten
Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
600 g Hackfleisch	anbraten
2 Zwiebeln, klein gehackt 2 Knoblauchzehen, gepresst	andämpfen
1,5 dl trockener Weisswein	ablöschen
400 g Tomaten	entkernen, in Stücke schneiden, beigeben
Salz, Pfeffer	würzen, auf kleiner Stufe kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist

Gedünstete Sauce

40 g Butter	in einer Chromstahlpfanne erhitzen
4 EL Mehl	unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten
7 dl Milch	dazugiessen, unter ständigem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	würzen, ca. 10 min köcheln lassen

Einfüllen

- eine grosse Gratinform einfetten, ½ der Auberginen hineinlegen
- 100 g geriebener Parmesan, einen Teil darüber streuen
- das Hackfleisch darauf verteilen, restliche Auberginen hineinlegen
- Parmesan darüber streuen
- mit der Béchamelsauce bedecken
- etwas geriebener Parmesan darüber geben, damit eine schöne Kruste entsteht

Überbacken

180-200°C, ca. 30 min

Varianten

- 600 g Kartoffeln (in Scheiben), wie die Auberginen anbraten, dazwischen hineinlegen
- anstatt mit Auberginen mit Zucchetti zubereiten