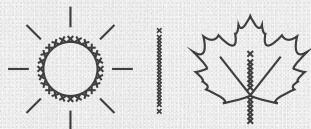


Steirisches Moussaka



Sei amol a'gmiasig!

G'MIASIGES REZEPT VON LISA-MARIA PFEIFER
PH Steiermark – Berufsbildung



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN/1 AUFLAUFORM

- 7 mittelgroße Erdäpfel
(das sind ca. 500 g)
- 2 Melanzani
(das sind ca. 500 g)
- 1 TL Thymian
- 1 EL Oregano
- 1 Zwiebel
- 2 TL Tomatenmark
- 1 Dose Käferbohnen (das sind abgetropft ca. 250 g)
- 1 Bund frische Petersilie
- 3 EL Rapsöl
- jodiertes Salz
- 2 EL Butter
- 2 EL Vollkornmehl
- 500 ml (fettarme) Milch
- Muskatnuss gerieben, jodiertes Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 80 g Käse

Zubereitung

- 1 Die Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden und im Dämpfensatz dämpfen. Melanzani waschen, in Scheiben schneiden, und mit 2 EL Öl, Salz, Thymian und Oregano marinieren. Rohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Für das Käferbohnen-Gemüse die Zwiebel schälen, fein schneiden und mit 1 EL Öl anrösten, Tomatenmark dazugeben. Käferbohnen mit Gabel zerdrücken und hinzufügen. Petersilie waschen, fein hacken und mit 1/8 l Wasser zu den Käferbohnen geben. Alles gut durchrühren und würzen.
- 3 Für die Bechamelsauce Butter zerlassen, Mehl hinzufügen und gut umrühren. Die Milch nach und nach aufgießen, mit dem Schneebesen gut durchröhren, würzen und ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe eindicken.
- 4 Käse reiben. Zutaten in dieser Reihenfolge in die Auflauform schichten: Bechamel, Erdäpfel, Käferbohnen-Gemisch, Melanzani, Bechamel, Käse. Im Rohr ca. 40 Minuten backen.