

Kindermousaka

Zutaten:

1/4 Aubergine

25 bis 30 g gemahlenes oder in kleine Stücke geschnittenes mageres Rindersteak

1 Esslöffel Tomatenpüree

1/2 Zwiebel

1/2 Tomate

1/4 Knoblauchzehe

Etwas geriebener junger Käse

1 Kartoffel

100 bis 200 ml Bechamelsoße

Olivenöl

Etwas hausgemachte Fleischbrühe

Zubereitung:



Ofen auf 200 °C vorheizen.

Zwiebel würfeln, Aubergine in kleine Scheiben schneiden und beide in Öl anbraten.

Fleisch mitbraten.

Mit Pfeffer abschmecken und Tomatenpüree hinzufügen.

Alles gut vermischen.

Tomate waschen und in kleine Scheiben schneiden.

Etwas Knoblauch darüber auspressen und mit den Tomatenscheiben vermischen.

Kartoffel waschen und schälen.

In kleine Stücke schneiden und mit Basilikum vermischen.

Legen Sie zuerst eine Schicht Kartoffelstückchen, darüber eine Schicht Aubergine-Zwiebel-Fleisch-Mischung und schließlich eine Schicht Tomatenscheiben in eine feuerfeste Schale.

Das Ganze mit etwas Brühe beträufeln.

Anschließend Bechamelsoße über die Mousaka geben, ein wenig geriebenen Käse darüber streuen und alles ca. 20 bis 25 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 200 °C stellen.

