

Moussaka

mit Faschiertem vom Lamm



● *Lamm*

🕒 ca. 2h 40 min

🟡🟡🟡 einfach



Personen: 4-6 · Zubereitung: 55 min · Gesamtdauer: 2h 40 min
Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Faschiertes vom Lamm**

Zutaten

Moussaka

- 600 g ehrlich.tirol Faschiertes vom Lamm
- 500 g große Kartoffeln
- 2 Auberginen
- 3 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 5 EL Tomatenmark
- 1 TL Honig
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL Kreuzkümmel

- 1 TL Oregano
- ½ TL Zimt
- 900 g Tomaten aus der Dose

Sauce

- 3 EL Butter
- 4 EL Mehl
- 700 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 150 g Parmesan
- Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

01. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln etwa 25 Minuten bissfest kochen, abgießen und schälen, kurz auskühlen lassen und in 3 – 4 mm dünne Scheiben schneiden.

02. Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 10 Minuten einwirken lassen, sodass die Bitterstoffe austreten können. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 1 EL Öl in einem Bräter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Das Lamm-Faschierte hinzufügen, salzen und pfeffern sowie das Tomatenmark, den Honig und die restlichen Gewürze hinzufügen. Zuletzt die Tomaten untermischen und alles etwa 1 Stunde köcheln lassen. Die Rosmarinzweige herausnehmen.

03. Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl einrühren, salzen und pfeffern, 1 Prise Muskat hinzufügen und den Topf von der Platte nehmen. Die Milch einrühren und dabei zügig umrühren, sodass keine Klumpen entstehen. Den Topf wieder auf die Platte schieben und die Sauce eindicken lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

04. Die Auberginen abtupfen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, in mehreren Durchgängen kurz anbraten und auf die Seite stellen.

05. Eine Auflauf-Form einfetten und mit den Kartoffeln auslegen. Die Kartoffeln salzen. Die Hälfte der Auberginen-Scheiben darüber schichten sowie die Hälfte des Lammragouts darauf verteilen, dann die restlichen Auberginen und mit dem restlichen Ragout abschließen. Die Bechamel-Sauce auf dem Fleisch verstreichen und zuletzt den geriebenen Parmesan darüber streuen.

06. Den Auflauf für 40 – 50 Minuten in den Ofen stellen. Vor dem Servieren 5 Minuten auskühlen lassen. Grüner Salat oder Tzatziki schmecken besonders erfrischend dazu.



HAT´S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrllich.tirol oder [Instagram/ehrllich.tirol](https://instagram/ehrllich.tirol)

#ehrllichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrllich.tirol/rezepte

