



Auflauf à la Moussaka



Rezept 10 von 10

Zubereitung:

1. Aubergine putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und klein würfeln.
2. Hackfleisch im heißen Keimöl braten. Aubergine und Kartoffeln hinzufügen und dünsten. Sahne und 200 ml kaltes Wasser dazugießen. Beutelinhalt Fix für Nudel-Hackfleisch-Gratin einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen.
3. Fleisch und Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben, mit zerbröseltem Schafskäse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten überbacken. Nach Belieben mit Salbeiblättern garnieren.

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit:

ca. 55 Minuten

Backzeit:

ca. 35 Minuten

Zutaten:

200 g Aubergine
400 g Kartoffeln
250 g gemischtes Hackfleisch
1–2 EL MAZOLA Keimöl
100 ml Schlagsahne
1 Beutel KNORR Fix für Nudel-Hackfleisch-Gratin
100 g Schafskäse
evtl. Salbeiblätter

