



Schwabes

Rezeptideen

Moussaka

Zutaten für 4 Personen:

- 2 kleine Auberginen
- 3 Zwiebeln
- 500g Hackfleisch (Lamm, Rind oder Schwein)
- 5 Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 30g Mehl
- 2 Eier
- Schwabes Griechisches Gewürz.
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Butter
- Zucker
- 150ml Rotwein
- 500ml Milch
- 200g Schafskäse

Zubereitung:

Auberginen in Scheiben schneiden und salzen. Nach 10min abtupfen und in etwas Olivenöl goldgelb braten.

Zwiebeln fein hacken. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und schälen, dann in Stücke schneiden.

Die Zwiebeln in 2 EL Butter anbraten, das Hackfleisch und 1 EL Schwabes Griechisches Gewürz dazu geben und anbraten.

Die Tomatenstücke, Tomatenmark, Wein und etwas Zucker unter die Hackfleischmasse rühren und 15min schmoren lassen.

Auberginen und Hackfleischmasse in eine Auflaufform schichten.

Mit Butter, Mehl und Milch eine Mehlschwitze zubereiten. Eier verquirlen und in die heiße, nicht kochende, Soße einrühren.

100g Schafskäse dazugeben und mit 1 TL Schwabes Griechisches Gewürz würzen.

Den Auflauf damit übergießen und den restlichen Schafskäse darüber zerkrümmeln.

Im Backofen bei 180°C 45 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!