

## Moussaka orientalisches

### Zutaten für 5-6 Personen

600 g	Auberginen (2 Stück)	längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden
600 g	Kartoffeln	schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, beides auf geöltes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen, bei 180° ca. 8 Minuten backen, herausnehmen, abkühlen
2 Stück	Zwiebeln gehackt	
5 Zehen	Knoblauch gehackt	
	Olivenöl	darin anschwitzen
600 g	Hackfleisch	beigeben und mit anbraten
400 g	Tomatenstücke	(eventuell Pelati aus Dose) beigeben
2-3 Essl.	<b>1001 Nacht</b>	beigeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen
	Salz, Pfeffer	damit abschmecken

Kartoffeln und Auberginen in geölte Gratinform auslegen, mit Fleisch belegen, einmal wiederholen, mit Auberginen und Kartoffeln abschliessen

30 g	Butter	zerlassen
40 g	Mehl	beigeben, verrühren
5 dl	Milch	angiesen, unter stetem Rühren aufkochen
	<b>Vital-Aroma</b>	
	Muskat, Salz, Pfeffer	beigeben und 10 Minuten leicht kochen lassen, vom Herd nehmen
2 Stück	Eier	in die Sauce geben und gut verrühren, über den Gratin giessen
200 g	Feta zerbröckelt	darüber streuen, bei 170° ca. 45 Minuten backen



---

### Die verwendeten Gewürze:

#### **1001 Nacht**

Orientalische Aromen für Fleisch- und Gemüsegerichte, Couscous und vieles mehr

#### **Vital-Aroma**

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen