



Parmigiane-Moussaka alla Anna

Als erstes werden die Soßen zubereitet. Schäle und würfle dazu die Zwiebel und den Knoblauch klein.

Erhitze in einem Topf etwas Öl und brate kurz die Hälfte der Zwiebel und des Knoblauchs darin an. Gib, kurz bevor die ersten Stückchen braun werden, das Tomatenmark dazu und brate es eine halbe Minute mit an. Anschließend mit dem Wasser aufgießen. Kurz köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Die Tomatensoße bei Seite schieben und einen anderen Topf mit der Butter erhitzen. Darin kurz die restliche Zwiebel und den Knoblauch braten. Anschließend das Mehl dazugeben und umrühren. Die kalte Milch nach und nach unterrühren. Die Hitze ggf. etwas regulieren. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soßen dürfen etwas würziger sein, da das restliche Gemüse nicht gewürzt wird.

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Du brauchst (für 4-5 Portionen)

3 mittel große Kartoffeln
2 Auberginen
3 Tomaten
ein paar Cocktailtomaten
2 Mozzarella
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
500ml Milch
20g Mehl
40g Butter
300ml Wasser
2EL Tomatenmark
Öl (wahlweise Olive) zum braten
Salz, Pfeffer, Oregano und/oder Basilikum

Das Gemüse waschen und die Kartoffeln wahlweise schälen. Die Auberginen, Kartoffeln und Tomaten nun in feine Scheiben schneiden. Entweder mit einem Hobel oder mit einem scharfen Messer.

Nun wird alles in eine große Ofenform geschichtet. Überlege dir dabei eine Reihenfolge, die dir gefällt. Ich empfehle nach 2 Gemüseschichten. 1 Soßenschicht. Die oberste Schicht sollte auch Soße sein.

Den Auflauf für ca. 30 Minuten in den Ofen geben.

Während der ersten Backzeit den Mozzarella und die Cocktailtomaten in Scheiben schneiden. Diese nach den ersten 30 Minuten darauf geben.

Anschließend nochmal ca. 30 Minuten backen.

Viel Spaß beim nach kochen und lass es dir schmecken!