

Moussaka

500 gr Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden
beidseitig mit Salz bestreuen und ½ Std. abdecken und
beschweren

300 gr Kartoffeln im Dampfkochtopf, dann in 1 cm Scheiben
schneiden

1 Zwiebel / 4 Knoblichehen hacken, anbraten

500 gr gehacktes Rindfleisch dazugeben gut anbraten

½ TL Zimt / 1 Dose Tomatensauce dazugeben

Thymian , Origano , Peterli, Pfeffer und Trocomare
abschmecken

100 gr Feta zerbröckeln

mit 2 Eiern und 200 gr Crème fraiche verrühren

Ofen 200° vorheizen

In Form einschichten :

Auberginen / Kartoffeln / Fleisch / Fetasauce

ca 40 Min. gratinieren

vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen