Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Kartoffel-Moussaka

Kartoffeln, Reis, Nudeln und Co
Für die Verwertung von gekochten Kartoffeln, Hackfleischsoße, Käse und Milch
Pikante Aufläufe und im Rohr Gebackenes
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten:

- 5 gekochte Kartoffeln (festkochend)
- n.B. Gemüsepaprika
- Butter zum Fetten der Form
- 500 g Hackfleischsoße
- n.B. etwas Hart- oder Schnittkäse
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 300 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- frisches Basilikum

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika in dünne Ringe schneiden. Eine Auflaufform einfetten. Abwechselnd Kartoffelscheiben, Paprikaringe und Hackfleischsoße in die Auflaufform schichten. Nach Geschmack jeweils mit etwas geriebenem Käse abschließen. Für die Béchamelsoße Butter in einem Topf erwärmen und darin das Mehl anschwitzen. Unter Rühren mit der Milch löschen. Ständig rühren, damit sich keine Klumpen bilden, und die Soße zum Kochen bringen. 1 bis 2 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Béchamelsoße über dem Auflauf verteilen. Nach Geschmack etwas Käse darüber reiben. Die Moussaka bei 200°C rund 30 bis 40 Minuten lang im Backrohr garen, bis die oberste Schicht goldbraun ist. Vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Zeitaufwand: rund 1 Stunde 10 Minuten

Vegetarische Variante: Für eine vegetarische Moussaka kann man die Hackfleischsoße durch Tomatensoße oder Tomatensoße mit roten Linsen ersetzen.