

# Moussaka

## bei SehrLecker.de



### Die Zutaten:

500 gr Kartoffeln, 1 Aubergine, 1 Zwiebel, 3 Tomaten, 1 Bund Petersilie, 2 Zehen Knoblauch, 1 Esslöffel Olivenöl, 400 gr Hackfleisch, 200 gr Kräuter Philadelphia, 125 ml Milch, 100 gr pikanter Käse.

### Die Vorbereitungen:

Die Auberginen längs in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und etwa 10 Minuten stehen lassen. Zwiebeln schälen und würfeln, die Tomaten in Scheiben schneiden, Petersilie und Knoblauch fein hacken. Den pikanten Käse raspeln.

### Die Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale kochen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten, salzen und pfeffern. Den Kräuter - Philadelphia mit der Milch verrühren. Die gekochten Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Kartoffelscheiben, Hackfleisch, Auberginen, Petersilie, Philadelphia - Sauce und Tomatenscheiben abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten. Die Zutaten mit dem geraspelten Käse bestreuen und im 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Dann die Oberfläche mit Alufolie abdecken und weitere 20 Minuten backen.