

Kartoffel-Auberginen-Auflauf nach Moussaka-Art

Dieser würzige Auflauf verbindet spätsommerliche Auberginen und Tomaten mit einer gemütlichen Kartoffelschicht. Die Joghurt-Ei-Haube ist leichter als eine klassische Béchamelsoße.

ZUTATEN

- 700 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 große Aubergine, etwa 400 g
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose gehackte Tomaten, 400 g
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 250 g griechischer Joghurt
- 2 Eier
- 80 g geriebener Gouda

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln waschen und in Salzwasser 12-15 Minuten vorgaren. Sie sollen noch deutlich fest sein. Etwas abkühlen lassen, pellen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Aubergine waschen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 3 Olivenöl erhitzen und Hackfleisch krümelig anbraten. Aubergine und Zwiebel dazugeben und 6-8 Minuten weiterbraten.
- 4 Knoblauch und Tomatenmark einrühren und etwa 1 Minute mitrösten. Tomaten, Oregano, Zimt und Paprikapulver dazugeben. Salzen und pfeffern.
- 5 Hackfleischsoße offen 8-10 Minuten einkochen lassen, bis sie nicht mehr wässrig ist. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Hälfte der Kartoffelscheiben überlappend in einer großen Auflaufform verteilen und leicht salzen. Hackfleisch-Auberginen-Masse daraufgeben und mit den restlichen Kartoffeln abdecken.
- 7 Joghurt und Eier glatt verrühren, leicht salzen und gleichmäßig über den Auflauf gießen. Gouda darüberstreuen.
- 8 Auflauf 30-35 Minuten backen. Vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten ruhen lassen.

TIPP

Die Hackfleischsoße wirklich gut einkochen lassen. So bleibt der Auflauf schnittfest und wird durch Tomaten und Aubergine nicht zu wässrig.