



CHEFKOCH.DE



## Sivis Moussaka auf die schnelle Art

mit traditionellen Zutaten, nur unkomplizierter

Die Auberginen waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Auberginenwürfel in einer großen Schüssel mit dem Olivenöl vermischen, salzen und pfeffern.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Auberginenwürfel auf einem Backblech ausbreiten und ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis sie gar sind. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln und in einer großen, tiefen Pfanne im Olivenöl anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. Die Tomaten zum Hack geben und das Ganze ca. 10 min. leicht köcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zimt abschmecken.

Die Auberginen untermischen und die Hack-Gemüsemischung in eine ofenfeste Auflaufform füllen.

Den Ricotta zusammen mit dem Schafskäse und den Eiern pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Hackfleisch verteilen. Die Moussaka in den Ofen schieben und ca. 15 - 20 min. überbacken.

Dazu gibt es Weißbrot und einen Salat mit Olivenöldressing.

TIPP: Mit Lammhackfleisch schmeckt die Moussaka noch delikater!

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Aubergine(n)

6 EL Olivenöl, extra vergine

2 große Zwiebel(n)

3 Knoblauchzehe(n)

750 g Hackfleisch (Rind)

etwas Olivenöl, zum Braten

2 Dose/n Tomate(n)  
(Pizzatomen)

1 TL Oregano, gerebelt

1 TL Zimt

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

250 g Ricotta

150 g Schafskäse, griechischer

*Feta*

3 Ei(er)

Verfasser: Sivi