Artikel vom 05.06.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/moussaka-mit-putenwuerfeln

Moussaka mit Putenwürfeln



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Putenbrust,

600 g festkochende Kartoffeln,

2 Auberginen,

1 Zwiebel,

2 Knoblauchzehen,

3 bis 4 Zweige Thymian,

3 bis 4 Zweige Oregano,

6 EL Olivenöl,

1 EL Tomatenmark,

100 ml Rotwein,

400 g gehackte Tomaten aus der Dose,

80 g Parmesan,

50 g Butter,

2 TL Mehl,

500 ml Milch,

Muskatnuss,

Öl für die Form,

Pfeffer aus der Mühle,

1 gestrichener TL Zimtpulver,

Salz.

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, kochen und abkühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Thymian und Oregano waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Putenbrust in feine Würfel schneiden. 3 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Putenfleisch dazugeben und anbraten.

Tomatenmark unterrühren, mit Rotwein ablöschen. Gehackte Kräuter und Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zimtpulver würzen und offen bei kleiner Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen. Für die helle Sauce Parmesan reiben, Butter in einem Topf zerlassen, Mehl dazugeben, glattrühren und kurz anschwitzen. Milch nach und nach dazu gießen und unter ständigem Rühren aufkochen bis eine sämige Sauce entsteht. Den Käse unterrühren, mit Salz und Muskatnuss würzen. Auberginen waschen, putzen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf ein Blech legen, mit Salz bestreuen, etwa 10 Minuten ziehen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Übriges Olivenöl erhitzen, Auberginenscheiben darin portionsweise von beiden Seiten in 2 bis 3 Minuten braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Auflaufform mit Öl einfetten. Auberginen und Kartoffelscheiben leicht überlappend in die Form legen und die Hälfte der Käsesauce darauf verteilen. Mit der Puten-Tomatenfüllung bedecken. Die übrigen Auberginen und Kartoffelscheiben überlappend darauflegen. Restliche Käsesauce darauf verteilen und die Moussaka im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten goldbraun backen.

IDG