

Griechenland

Moussaka

Zutaten: (für 6 Personen)

2	Auberginen
	Salz
1 kg	gekochte Pellkartoffeln
500 g	Tomaten
2	Zwiebeln
8 EL	Olivenöl und Öl für die Form
1	Lorbeerblatt
500 g	Rinderhackfleisch
	Pfeffer
50 g	Butter
50 g	Mehl
700 ml	Milch
	Muskatnuss
1 TL	gekörnte Brühe
1	Ei
200 g	ger. Hartkäse

Zubereitung:

1. Auberginen waschen, putzen, in Scheiben schneiden, salzen.
2. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden.
3. Tomaten waschen, putzen, 2 Tomaten in Scheiben, die restlichen in kleine Würfel schneiden.
4. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
5. 2 EL Öl in einem Topf oder in der Pfanne erhitzen, die Zwiebel andünsten, das Hackfleisch zugeben und krümelig braten, würzen. Die Tomatenwürfel und den entstandenen Saft zugeben und alles 10 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren und anschwitzen lassen, Milch angießen, aufkochen und 3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Brühe würzen. Vom Herd nehmen.
7. Ein Ei verquirlen, mit 3 EL der heißen Soße verrühren und dann in die restliche Soße einrühren, 100 g ger. Käse zugeben und schmelzen lassen, abschmecken.
8. Die Auberginenscheiben trocken tupfen, portionsweise in Öl anbraten.
9. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
10. Eine Auflaufform einölen. Kartoffeln, Hackfleisch, Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln in dieser Reihenfolge einschichten. Mit Soße begießen, Tomatenscheiben und die restlichen Auberginenscheiben darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und für ca. 45 Minuten in den Backofen (evtl. etwas abdecken).
11. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen und dann servieren.

Südfrankreich

Ratatouille-Gratin

Zutaten: (für 4 Personen)

1	Aubergine
1	Zucchini
4	Tomaten
1	gelbe Paprikaschote
2 Zweige	Thymian
3 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
200 g	Feta-Käse

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. Aubergine, Zucchini, Tomaten waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren, putzen, entkernen, waschen und in Scheiben schneiden.
3. Thymianblättchen abzupfen, hacken.
4. Das Gemüse fächerartig in eine gefettete Tarteform oder in eine ofenfeste Pfanne legen.
5. Mit Thymian, Salz, Pfeffer gut würzen und mit etwas Öl beträufeln.
6. Den Feta-Käse zerkrümeln, über das Gemüse streuen.
7. Das Gemüse jetzt für ca. 45 Minuten im Ofen überbacken. (evtl. zwischendurch mit etwas Backpapier abdecken).
8. Dazu passt Fladenbrot und eine Tomatensoße.

Tomatensoße

Zutaten:

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
400 g	stückige Tomaten aus der Dose

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
3. Tomatenmark zugeben und anrösten.
4. Tomaten aus der Dose zugeben und alles 10 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker abschmecken.