

Moussaka

(Für 4 Personen)

1	Aubergine	längs in ca. 1 cm breite Scheiben geschnitten
2 - 3	mittelgroße Zucchini	(möglichst so lang wie die Auflaufform breit), längs in ca 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
einige	Kartoffeln	(so dass sie in Scheiben geschnitten den Auflaufformboden gut bedecken, 1-2 Schichten)

Zucchini und Auberginen anbraten und abtropfen lassen. Kartoffelscheiben in Olivenöl wenden und im Backofen garen.

Hackfleischsoße

500	g	gemischtes Hackfleisch	
25	g	Parmesankäse	
1-2		Tomaten	- kleingewürfelt (eventuell Tomatenmark)
1-2		Zwiebeln	- gehackt
		Knoblauch	
		ZIMT	
		Pfeffer	
		Salz	

Hack anbraten, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch zugeben, mitbraten. Zum Schluß kräftig mit ZIMT, Pfeffer und Salz würzen, Parmesan unterrühren.

Weißer Soße („Creme“)

4		EL Mehl	
ca. 500	ml	Milch	
4	EL	Butter oder Olivenöl	
1-2		Eier	
50	g	Parmesankäse	
		Salz, Pfeffer, Muskat	

Mehlschwitze aus Butter oder Öl und Mehl bereiten, unter Rühren langsam Milch zugießen, aufkochen. Ei(er) verquirlen und zugeben. Die Soße soll dick sein. Parmesan zugeben, würzen mit Pfeffer, Salz und Muskat.

Feuerfeste Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln auskleiden. Kartoffeln hineinlegen, dann Zucchini, Hack darauf verteilen, Aubergine, weiße Soße obendrauf. ca. 35 min bei 220 °C backen, bis goldgelb.

Orangen-Olivenöl-Kringel

(ergibt 3 Bleche)

450	ml	Olivenöl	
300	g	Zucker	(laut Originalrezept 460g!!)
225	ml	Orangensaft	
1	EL	Zimt-Nelkenpulver	
1	EL	Backpulver	
1	KL	Soda	
1,1	kg	Mehl	
		Sesamsamen	

Olivenöl und Zucker schaumig rühren, Zimt-Nelkenpulver, die im Orangensaft aufgelöste Soda, Mehl und Backpulver beifügen, zu einem weichen Teig verarbeiten. Kringel formen, in Sesamsamen wenden und auf ein gut eingefettetes (wahlweise Backpapier) Backblech legen. Bei mittlerer Hitze 15 – 20 min goldgelb backen.