Auberginen-Kürbis-Auflauf
Musakka

Musakka ist eines der bekanntesten Gerichte des Mittelmeerraums. Hier stellen wir eine libanesische Version vor.

Herkunft: Libanon
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Aubergine(n)
700 g Kürbis
250 ml Öl
500 g Lammhack
½ TL Piment gemahlen
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
2 Gemüsezwiebeln
500 g Fleischtomaten
1 Bund Koriander
Für die Sauce
2 EL Weizenmehl
125 ml Milch
2 Ei(er)
2 EL Butterschmalz
¼ TL Muskatnuss
200 g Schafskäse

Vorbereitung
Von den Auberginen den Stengel mit dem Ansatz abschneiden. Längs in mehrere dünne Scheiben schneiden. Den Kürbis schälen und ebenfalls in längliche Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Gemüsescheiben darin in mehreren Portionen von beiden Seiten hellbraun anbraten. Beiseite stellen. Den Koriander waschen, abtupfen und hacken. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten in heißem Wasser überbrühen, die Haut und den Stiel entfernen und in Würfel schneiden. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung
2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Den Knoblauch hinzufügen und kurz weiterbraten. Das Hackfleisch hineingeben und unter ständigem Rühren anbräunen. Dann die Gewürze und Salz kurz mit anrösten. Die Tomaten zum Fleisch geben. Alles zusammen etwa 5 Minuten schmoren lassen. Vom Feuer nehmen, und die Korianderblätter unterrühren. Für die Sauce das Butterschmalz in einem Stieltopf zerlassen. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren anbräunen. Nach und nach die Milch hineingießen und gut umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Etwa 3 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Die

© 2026 coquina.de

Eier hineinschlagen und alles mit Muskat und Salz verrühren. Den Schafkäse dazugeben. Eine flache, rechteckige Backform dünn mit Öl auspinseln. Ein Drittel der Auberginen- und Kürbisscheiben abwechselnd hineinschichten. Die Hälfte der Fleischmischung darüberfüllen. Dann wieder eine Schicht Gemüse, darauf den Rest der Fleischmischung. Abschließend eine letzte Lage Auberginen und Kürbis und über allem gleichmäßig die Sauce verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 40 bis 50 Minuten backen. Die Oberfläche sollte schön gebräunt sein.

© 2026 coquina.de