

Einfach und lecker



Beim Kochen für seine Familie schmettert Emmanouil Fatsis so manche Arie.

Maussaka aus Griechenland

Ein Gericht wie aus dem letzten Urlaub – und original griechisch. Unser Mieter Emmanouil Fatsis aus Langen hat es von seiner Mutter übernommen, die damit viele Sommer lang ihre Tavernengäste verwöhnte. Ob seine Leidenschaft für Musik und Gesang wohl daher rührt?

50 EURO FÜR IHR REZEPT!

Egal ob Dessert, Kuchen oder Hauptgericht: Ihr Lieblingsrezept zum Nachkochen für unsere Mieter ist uns 50 Euro wert. Schicken Sie einfach Ihr Rezept, um die Fotos kümmern wir uns.

Redaktion „mittendrin“
Schaumainkai 47
60596 Frankfurt am Main
redaktion-mittendrin@naheimst.de



Zutaten:

800 g Auberginen
1 kg Kartoffeln (möglichst große), 50–80 g geriebener Käse, 1 kg gemischtes Hackfleisch, 4 EL Olivenöl
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
¼ Tasse trockener Weißwein
400 g stückige Tomatensoße
je ½ TL Salz, Zimt, Pfeffer
etwas Oregano

Bechamelsoße:

1 l frische Vollmilch
3 EL Butter
3 Eier, 8 EL Mehl
½ TL Muskatnuss
1 TL Salz

Und so geht's:

Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und in Olivenöl 5 Minuten schmoren. Danach Hackfleisch hinzufügen und 10 Minuten lang umrühren, so dass es sehr fein wird und an Farbe gewinnt. Danach den Wein hinzugeben und die Tomatensoße umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zimt würzen und 45 Minuten lang mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Danach den Deckel entfernen, damit die Flüssigkeit verdampft.
In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig mit Öl einpinseln, mit Salz und Oregano bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft circa 25 Minuten backen. Gleiches Vorgehen für die Auberginen, allerdings ohne Oregano, Backzeit 40 Minuten. Für die Bechamelsoße nur 750 ml Milch mit Butter erwärmen. Davon getrennt 250 l Milch mit den Eiern im Mixer verrühren, Mehl hinzufügen. Die Mehlmasse danach zur Milch-Butter-Masse geben und etwa 15 Minuten lang gut umrühren. Am Ende Parmesankäse und Gewürze dazugeben. In einer Auflaufform (34 x 24 x 6 cm) erst Kartoffeln, dann Auberginen, dann Hackfleisch schichten, zum Schluss Bechamelsoße darübergeben und mit Käse bestreuen. Bei 180 Grad 45 Minuten lang backen. Erst 50 Minuten abkühlen lassen, dann schneiden, servieren – und genießen.

Freizeit-Tipps für unsere Mieter



Gehen Sie online zu www.wohnen-in-der-mitte.de

und finden Sie unsere Freizeit-Tipps in Ihrer Nähe. Sie geben einfach Stadt und Monat ein und schon erscheinen unsere Empfehlungen für Ihren Veranstaltungswunsch: im Oktober zum Beispiel die mittelalterlichen Burgfestspiele auf der Ronneburg, die Kasseler Musiktage, der Ökomarkt in Lindenfels, das Erntedankfest in Spangenberg und viele mehr.

Exotisches und Traditionelles, Konzerte, Kultur, Sport und Ausstellungen: So lassen sich Ausflüge schon lange im Voraus leicht planen. Holen Sie sich neue Ideen und lassen Sie sich von unserer Auswahl überraschen!

www.wohnen-in-der-mitte.de/Tipps/Veranstaltungen

