

## Brot-Moussaka



4 Portionen

200 g Ruchbrot  
300 g Auberginen  
0,5 dl Olivenöl  
100 g Zwiebeln  
1½ Knoblauchzehen  
300 g Hackfleisch  
400 g geschälte, gewürfelte Tomaten aus der Dose  
Salz, Pfeffer, Oregano  
2 Eier  
1,5 dl Milch  
50 g geriebener Parmesan

Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, im Ofen rösten.

Auberginen in 5 mm dünne Scheiben schneiden, in Öl beidseitig braten. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, im restlichen Öl dünsten, Hackfleisch zufügen, anbraten. Tomaten beifügen, aufkochen, würzen und 5 Minuten köcheln lassen.

Brot und Auberginen abwechselungsweise ziegelförmig in die eingefettete Gratinform schichten, gleichzeitig die Fleischmischung dazwischen verteilen. Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und darüber giessen. Parmesan darüber streuen. Im 200 Grad heißen Ofen ca. 30 Minuten gratinieren.



Schweizerische Brotinformation  
Information suisse sur le pain  
Informazione svizzera sul pane

**Schweiz. Natürlich.**