

Mousaka

Für 2 Personen

Zutaten

- 1 weisse Gemüsezwiebel
- 4-5 kleine, dünne, schon etwas schrumpelige Auberginen
- 1 grosse Tasse Bouillon
- 1 l frisch zubereitete Tomatensauce
- 1 Päckchen Fetakäse

Zubereitung

1. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden und diese in Olivenöl sanft schmoren, bis sie weich sind. Eine kräftige Prise Zucker unterrühren.
2. Die Auberginen ungeschält in sehr dünne Scheiben, diese wiederum in Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und rundum andünsten. Dazu braucht es noch einen Gutsch Olivenöl, denn Auberginen sind die Schwämme unter den Gemüsen und saugen alles auf.
3. Mit der Bouillon ablöschen, nach und nach die Tomatensauce zugeben und so lange köcheln lassen, bis die Auberginen weich sind und die Sauce fast ganz eingekocht ist.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Schärfe durch Cayenne und etwas Süsse durch Zimt passen gut.
5. Feta in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Auberginen-Tomaten-Masse in eine Gratinform schichten und festdrücken. Die Hälfte der Fetawürfel darauf verteilen, mit der zweiten Lage Auberginen zudecken und mit dem restlichen Fetakäse bestreuen.
6. Das Ganze im Ofen überbacken, bis die Mousaka heiss und der Käse leicht verlaufen ist.

Tipps & Tricks

Die Mousaka ist nur selten eine Sünde wert. Diese hingegen, in Niko's Taverne im Dorf Langada genossen, war wie ein Gruss aus dem Paradies. Sie enthielt lediglich Auberginen, Zwiebeln, Tomaten und Fetakäse. Das genaue Rezept konnte ich dem Wirt nicht entlocken - er tat so, als reiche sein Englisch nicht aus, um mir die Details zu erklären -, aber ein Versuch, sie nachzukochen, gelang.

(Oehmigens Genusstipp, Sonntagszeitung vom 1.7.2012)