Musakka

**Deniz & Niko, Restaurant Rhodos Imst**

**Zutaten:**

* Erdäpfel
* Melanzani
* Olivenöl
* Gemischtes Faschiertes
* 1 Zwiebel
* 1 Teelöffel weisser Pfefferl
* 2 ½ Teelöffel Salz
* 1 Teelöffel Geriebener Kreuzkümmel
* 2-3 Lorbeerblätter
* Tomaten-Concassée
* Tomatenmark
* Frische Minze
* 1 Teelöffel Basilikum
* 1 Teelöffel pürierter Knoblauch
* Frische Petersilie

**Béchamel:**

* 1 Liter Milch
* ½ Liter Sahne
* Butter
* Mehl
* 1 Teelöffel Muskatnuss
* Orangenschale
* Pfeffer
* Salz
* 2 Eier
* Paniermehl
* Gauda
* Schafkäse

Erdäpfel und Melanzani in Scheiben schneiden und anbraten. Zwiebel und Faschiertes anbraten, mit Pfeffer, Salz und Kreuzkümmel würzen. Lorbeerblätter, Tomaten-Concassée, Tomatenmark, Minze, Basilikum, Knoblauch und Petersilie hinzufügen. Für die Béchamel: Milch und Sahne kurz aufkochen. Butter schmelzen. Mehl einrühren. Unter ständigem Rühren Butter-Mehl-Mischung hinzugeben. Mit Muskat, Orangen-Schale, Pfeffer und Salz abschmecken. Sobald die Béchamel cremig ist 2 Eier hinzugeben. In einer Backform schichten: Paniermehl, Erdäpfel, Paniermehl, Gauda, Melanzani, Paniermehl, Gauda, Erdäpfel, Paniermehl, Gauda, Faschiertes, Paniermehl, Gauda, Béchamel, Gauda, Schafkäse. Für 20 Minuten bei 180 Grad backen, 10 Minute im ausgeschalteten Backofen rasten lassen.