KIKKOMAN

Kimchi Moussaka

Gesamtzeit **73 Min.** **3 Min.** Vorbereitungszeit **70 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Füllung:

400 g	Chinakohl, gehackt
150 ml	Rapsöl
750 g	Lammhackfleisch
750 g	Schweinehackfleisch
250 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
300 g	passierte Tomaten
5 g	Kreuzkümmel
1,2 kg	Aubergine, in ca. 1 cm dicken Scheiben

Béchamelsauce:

100 g	Butter
100 g	Weizenmehl, Typ 405
1 l	Milch
2 g	Muskat, gemahlen
5 g	Salz
2 g	Pfeffer, gemahlen

Deko:

10 g	Koriander, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Chinakohl in 50 ml Rapsöl zusammen mit dem Fleisch anbraten. Kikkoman Chilisauce Kimchi, passierte Tomaten und Kreuzkümmel dazugeben. Bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Schritt 2

Die Auberginenscheiben im restlichen Öl in 6 Minuten pro Seite goldbraun anbraten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt 3

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und 2 bis 3 Minuten anschwitzen. Nach und nach kalte Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen glattrühren. 5 Minuten köcheln lassen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Die Hälfte der gebratenen Auberginenscheiben in einer Auflaufform verteilen. Die Hackfleischsauce darübergeben, mit den restlichen Auberginenscheiben belegen und die Béchamelsauce darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 20 Minuten goldbraun backen.

Schritt 5

Moussaka portionsweise auf Teller geben und mit Koriander garniert servieren.