

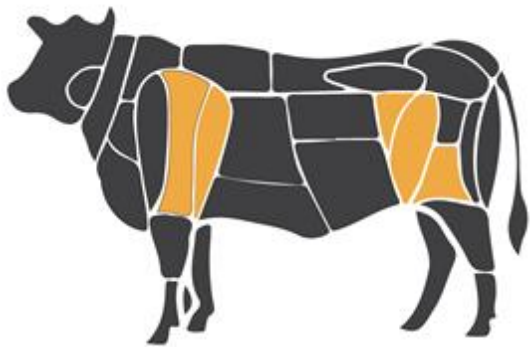


**Bio von der Weide  
auf den Teller**



Gemeinsame Rezeptentwicklung der Mensaleiter  
des Studentenwerks Frankfurt (Oder).

## Moussaka mit Bio-Weiderindfleisch und Salat



### Zutaten (für 100 Personen)

15 kg	Rinderhackfleisch vom Bio-Weiderind
20 kg	Schälkartoffeln
20 kg	Auberginen
1 kg	Mehl
1 kg	Margarine
2,5 kg	Zwiebelwürfel
4 L	Milch
2 L	Vollei
2 kg	geriebener Gouda

### Zubereitung

1. Zwiebelwürfel glasig andünsten. Kartoffeln kochen und zerstampfen. Hackfleisch anbraten. Die gewürfelten Auberginen salzen und pfeffern, mit dazu geben oder separat kurz anbraten.
2. Eine Béchamelsauce aus der Margarine, dem Mehl, der Milch und den Eiern zubereiten.
3. Nun immer abwechselnd Kartoffelstampf, Auberginen und Hackfleisch in eine Backform übereinanderschichten. Zum Schluss kommt die Béchamelsauce auf die letzte Schicht Hackfleisch und dann der geriebene Gouda darauf.
4. Der Auflauf wird bei 180 °C 45 Minuten gebacken bis die Oberfläche goldbraun ist.

**Dazu schmeckt ein Mischsalat**