



HAUPTGANG

VEGETARISCHES MOUSSAKA



★★★★☆ (203)

1H
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 2 mittelgrosse Auberginen
- 8 mittelgrosse mehligkochende Kartoffeln
- 5 Tomaten
- 6 EL Tomatenmark
- 2 dl Wasser
- 3-4 EL Olivenöl
- 270 g saurer Halbrahm
- 3 Prisen Muskatnuss
Salz & Pfeffer
- 3-4 EL frischer Oregano, gehackt
- 6 EL Parmesan
- ca. 1 dl Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Herausnehmen. In Scheiben schneiden. Den Boden einer Gratinform mit den Kartoffelscheiben belegen. Genügend Kartoffeln für eine 2. Lage auf die Seite legen.
- 2 Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech legen, salzen. Nach ein paar Minuten mit einem Küchenpapier das Wasser abtupfen. Mit Olivenöl bestreichen.
- 3 15 Minuten bei 200° C backen (sie sollen weich aber nicht schwarz werden). Herausnehmen. Mit den Auberginen eine 2. Lage über den Kartoffeln legen.
- 4 Tomaten fein hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl warm machen, Tomaten dazu geben. Tomatenmark mit Wasser auflösen und zu den Tomaten geben. Etwas salzen. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 5 Als dritte Lage Tomaten auf die Auberginen verteilen. Dann noch eine Schicht Kartoffeln, Auberginen und Tomaten aufschichten.
- 6 Saucenrahm, Gemüsebouillon, Pfeffer, Muskatnuss, Saucenrahm, Gemüsebouillon, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, geriebenen Parmesan und Oregano miteinander vermischen. Die Mischung über die Moussaka geben. Bei 200° C 12 bis 15 Minuten backen.

TIPP

Statt Parmesan kann Sprinz verwendet werden.