



Moussaka

Zutaten für ca. 10 Personen:

2 grosse Zwiebeln
1 Knoblauch
frische Petersilie
1,5 kg Kartoffeln
4 Zucchini
4 Auberginen
3 Tomaten
3 Eier
1 Tasse Milch
1.5 kg Champignons
Salz, Olivenöl, Paprikapulver, schwarzer Pfeffer (gemahlen)

Für die Sauce:

1,5 kg Naturjoghurt
frischer Dill
1 Gurke

Zubereitung:

Zwiebeln und Tomaten klein hacken, Pilze schneiden und alles in der Pfanne mit Olivenöl kurz aufkochen/ blanchieren. Anschliessend Petersilie, 3 Knoblauchzehen sowie Salz und Gewürze dazugeben.

Die Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und für 10 Minuten in Salz legen (dadurch wird der bittere Saft entfernt), danach mit Wasser abspülen. In dieser Zeit Kartoffeln und Zucchini ebenfalls in lange Scheiben schneiden und alles Gemüse kurz in Olivenöl blanchieren. Etwas Salz und Gewürze dazugeben.

Eine Backform mit Olivenöl einfetten. Als erste Schicht Kartoffelscheiben verteilen, die zweite Schicht besteht aus Auberginen – darauf die blanchierten Pilze und ein wenig Reibkäse verteilen. Der Rest wird mit Zucchini überdeckt und anschliessend wird wieder Pilzsauce und Reibkäse darüber verteilt. Es folgen Auberginen, danach die restlichen Kartoffeln.

JASS – just a simple scarf | justasimplescarf.ch | tel: 078 790 00 89 | mail: kontakt@justasimplescarf.ch



Ein wenig Wasser darüber geben und bei 180 Grad etwa 30 Minuten lang im Backofen backen. Gut darauf achten, dass die Kartoffeln nicht verbrennen – bei Bedarf, die Hitze reduzieren.

In dieser Zeit wird der Guss vorbereitet. 3 Eier mit Milch aufschlagen, 1/3 Joghurt und lauwarmes Wasser dazu. Nach den 30 Minuten das Gericht aus dem Ofen nehmen, mit dem Guss übergießen und nochmals etwas Reibkäse dazu. Für etwa 10 – 15 Minuten zurück in den Backofen stellen.

Für die Sauce die Gurke klein hacken, Dill fein schneiden und mit dem Naturjoghurt vermischen.

Zusammen mit dem Moussaka servieren.