HAUPTGANG

VEGETARISCHES MOUSSAKA

★★★★☆ (201)

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.