



MOUSSAKA



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

200 g	
300 g	Aubergine
	Huile d'olive, zum Anbraten
300 g	Pommes de terre
300 g	Faschiertes, gemischt
1	Oignon(s), finement hachées
2	Gousse(s) d'ail, finement hachées
200 g	Fleischtomaten_Tomates charnue , enthäutet
1 cs	Concentré de tomates
1 Schuss	Rotwein
65 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Kreuzkümmel
	Piment
	Cannelle
1 TL	Oregano, getrocknet
1	Œuf(s)
30 g	Sbrinz, râpée

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 20 Minuten ziehen lassen. Auberginenscheiben mit einem Küchenpapier abtupfen und portionsweise in etwas Olivenöl scharf anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Kartoffeln ca. 15 Minuten kochen, pellen in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. In einer anderen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und Faschiertes mit Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomaten und mit Tomatenmark dazugeben und mitbraten. Mit Rotwein und klarer Gemüsesuppe ablöschen. Würzen und 20 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen.
5. QimiQ Saucenbasis in eine Schüssel geben, Ei und Parmesan untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.
6. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. 2 EL von der Fleischsauce auf dem Boden der Auflaufform verteilen.
7. Schichtweise Kartoffelscheiben, Auberginen und Fleischmasse in die Auflaufform einlegen. Zum Schluss die QimiQ Saucenbasis-Mischung darauf verteilen und glatt streichen.
8. Moussaka im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.