



MOUSSAKA



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

200 g	QimiQ Sahne-Basis
300 g	Aubergine/Melanzani
	Olivenöl, zum Anbraten
300 g	Kartoffeln
300 g	Faschiertes, gemischt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
2	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
200 g	Fleischtomaten, enthäutet
1 EL	Tomatenmark
1 Schuss	Rotwein
65 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Kreuzkümmel
	Piment
	Zimt
1 TL	Oregano, getrocknet
1	Ei(er)
30 g	Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG

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.