



MOUSSAKA



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

200 g QimiQ Sauce Base

300 g Aubergine

Huile d'olive, pour cuisson

300 g Pommes de terre

300 g Viande hachée, mélange

1 Oignon(s), finement hachées

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

200 g Tomates charnue, pelé

1 cs Concentré de tomates

1 filet Vin rouge

65 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Cumin

Piment

Cannelle

1 cc Origan, séché

1 Œuf(s)

30 g Parmesan, 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.