



REZEPT DER WOCHE

KW 17 24.04. – 30.04.2023

Moussaka mit Kartoffeln

(Für ca. 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 10 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8414)
- 1 [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)
- 2 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 800 g [Tomaten geschält](#) (Art.Nr. 17099)
- 1 [Lorbeerblatt](#) (Art.Nr. 8392)
- Etw. Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 [Auberginen](#) (Art.Nr. 170)
- 600 g [Kartoffeln vfk](#) (Art.Nr. 501)
- 2 [Rosmarinweigen](#) (Art.Nr. 483)

Und so geht's:

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten und Lorbeerblatt zufügen. Kräftig umrühren. Bei mittlerer Temperatur 25 Minuten leise köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Auberginen der Länge nach in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in 6 EL Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten.

Kartoffeln schälen. Mit Gemüsehobel in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auflaufform mit 1 EL Öl fetten. Hälfte der Kartoffeln ziegelartig einschichten. Hälfte der Tomatensoße darüber geben. Auberginen einschichten. Restliche Tomatensoße darüber gießen. Zuletzt die übrigen Kartoffeln ziegelartig anordnen. Öl darüber träufeln, Rosmarin in Stücke zupfen und darüber streuen.

Moussaka ca. 50 Minuten backen, bis die Kartoffeln leicht knusprig sind.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS **BIO** **HOF**