



REZEPT DER WOCHE

KW 12 18.03. – 24.03.2024

Vegetarische Moussaka

(Für ca. 4 Portionen)

Das brauchen Sie:

- 1 [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)
- 2 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 100 g [Parmesan](#) (Art.Nr. 2402)
- Etw. [Rosmarin](#) frisch oder getrocknet (Art.Nr. 483 oder 8146)
- 700 g [Kartoffeln](#) vfk (Art.Nr. 501)
- Salz
- 1 kg [Auberginen](#) (Art.Nr. 170)
- [Bratöl](#) (Art.Nr. 8324)
- 800 g [Tomaten](#) in der Dose (Art.Nr. 17198)
- 2 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8229)
- 1 EL [Tomatenmark](#) (Art.Nr. 17124)
- Zucker
- Pfeffer frisch gemahlen
- 40 g [Butter](#) (Art.Nr. 2340)
- 30 g [Weizenmehl](#) (Art.Nr. 5881)
- 400 ml [Milch](#) (Art.Nr. 2001)
- Pfeffer frisch gerieben

Und so geht's:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Parmesan fein reiben. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen, abgießen, pellen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Auberginen waschen, putzen, längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.

Dann trockentupfen und nacheinander in einer großen Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Die Scheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Tomaten in ein Sieb geben und abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Die aufgefangene Tomatenflüssigkeit und 150 ml Wasser zugeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten einköcheln lassen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden oder mit den Fingern grob zerteilen. Butter in einem Topf auslassen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach die kalte Milch einrühren. Ca. 10 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze köcheln lassen und mit Salz, Muskat und 2-3 EL Parmesan abschmecken.

Den Ofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform leicht mit Olivenöl fetten. Abwechselnd Kartoffeln, Tomaten mit der Tomatensauce und Auberginen einschichten. Jede Lage leicht salzen, pfeffern und mit einem Teil Rosmarin und Parmesan bestreuen. Die letzte Lage sollte aus Auberginen bestehen.

Zum Schluss die Béchamelsauce auf der Moussaka verteilen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Im Ofen auf der mittlere Schiene ca. 30 Minuten garen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

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 BIOHOF