

„Moussaka“ vegetarisch

Zutaten für 8 Personen:

300 g Kartoffeln
1 große Melanzane
1 Zucchini
200 g Tomaten gehackt
125 ml Wasser
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Thymian, Oregano,
Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl
50 g Schafskäse



Zubereitung:

Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden. Zucchini und Melanzane der länge blättrig schneiden, mit Olivenöl beidseitig anbraten, auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit Salz, Pfeffer, und Kräuter würzen. Kleingeschnittene Zwiebel und gehackten Knoblauch in Öl anbraten, gehackte Tomaten untermengen und mit 1 EL Tomatenmark und etwas Suppe weichdünsten

In eine befetteten Form abwechselnd gekochte Kartoffel-, Zucchini Melanzanescheiben, Tomatensauce einschichten. Zuletzt mit Kartoffel und zerbröselten Schafskäse mit Thymian gewürzt abschließen.
Im vorgeheizten Rohr bei 180 ° C ca. 35 Minuten backen.

www.wittlinger-therapiezentrum.com