

Gemüse Mousakka

Das Rezept reicht für ca. 17 Kinder + 3 Erwachsene

- * 4,5 kg Kartoffeln
- * 2-3 gr. Auberginen
- * 2-4 Zucchini
- * 4-6 Zwiebeln
- * 2 Knoblauchzehen
- * 1 Flasche Tomatenpassata (500 ml)
- * ca. 500g Tomaten
- * Gouda bzw. laktfr. Gouda
- * Salz und Pfeffer
- * Oregano und Thymian

Kartoffeln schälen und fast garkochen. Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln schneiden und anbraten, etwas salzen, pfeffern und mit Oregano würzen. Auberginen in Scheiben schneiden, nebeneinander auf Küchenpapier auslegen und salzen (ca. 1/2 Stunde), dann von beiden Seiten in neutralem Öl anbraten.

Die Auflaufform fetten.

Erst die geschnittenen Kartoffeln in der Form verteilen, darauf die Zucchini-Zwiebelmischung, dann darüber die Auberginenscheiben legen.

Die Tomatenpassata und Tomatenscheiben verteilen und dann mit Käse bestreuen. Das Ganze ca. 1/2 Stunde bei 200 C in den Ofen.

Fertig!

