

Zucchini-Moussaka

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

600 g Zucchini, in ca. 5 mm dicken Scheiben

500 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 5 mm dicken Scheiben

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

Öl zum Braten

600 g Hackfleisch (Rind und Schwein)

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 rote Peperoni, in Streifen

1 dl Fleischbouillon

½ Bund Oregano, grob geschnitten

250 g Halbfettquark

130 g geriebener Gruyère

2 Eier

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

1 — Zucchini, Kartoffeln, Öl und Salz in einer Schüssel mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

2 — Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 200 Grad reduzieren.

3 — Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Evtl. wenig Öl in die Pfanne geben.

4 — Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Peperoni kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, Fleisch wieder begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Oregano daruntermischen.

5 — Quark und alle restlichen Zutaten verrühren. 3 Esslöffel davon in die vorbereitete Form verteilen. Zucchini und Kartoffeln mit dem Fleisch und der restlichen Quarkmasse lagenweise einschichten.

6 — Fertig backen: ca. 25 Minuten.

Tipp: Statt Hackfleisch (Rind und Schwein) Lammhackfleisch verwenden.

Portion: 696 kcal, F 43 g, Kh 25 g, E 52 g



DER PASSENDE WEIN

**Cabernet Syrah
Reserva Privada
Chile Casillero
del Diablo**

Herkunft: Chile, Maipo

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah

Charakter: tiefes und dichtes Rubinrot, offene, intensive Aromatik von Cassis, Brombeeren, Vanille, vielschichtig mit Kaffee- und Zedernholznoten, am Gaumen geschliffenes, reifes Tannin, schön integriertes Holz, saftiger, dichter Fruchtkern, aromatischer, langer Abgang.

Passt zu: mittelkräftigen Speisen wie Pasta mit Fleischsauce, Kartoffelgratin.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Verkaufsstellen und bei www.mondovino.ch

