

MOUSSAKA MIT ZIEGENKÄSE UND VEGETARISCHEM HACKFLEISCH



ZUTATEN

4 

- 200 g Ziegenkäse
- 200 g vegetarisches Hackfleisch
- 100 g Bresc Peperoncini marinati
- 20 g Bresc Ajo de Andalucía
- 3 Tomaten
- 2 Auberginen
- 1 rote Zwiebel
- Olivenöl
- Kresse

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Marinierte
Pfefferschoten 1000g



Spanischer Knoblauch
aus Andalusien 450g

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zwiebel und die Tomaten hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch anbraten, die Tomaten und das Hackfleisch dazugeben, dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aubergine in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Auberginenscheiben abspülen und trocken tupfen. Die Scheiben auf beiden Seiten in der Grillpfanne braten. Eine Auflaufform mit Öl einfetten und die Auberginenscheiben hineinlegen. Etwas vegetarische Hackfleischmischung darüber geben, den Ziegenkäse darüber zerbröseln und mit den Peperoncini bestreuen. All dies wiederholen und mit dem Ziegenkäse abschließen. Mousaka 20 Minuten im Ofen backen und sofort servieren.