

Rezept

Zucchini-Moussaka

Ein Rezept von Zucchini-Moussaka, am 08.06.2023

Zutaten

1 Packung Kartoffelpüree (etwa 125 g)	800 g Zucchini
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	500 g gemischtes Hackfleisch
1 Dose stückige Tomaten (400 g)	Salz
Pfeffer	1 Prise Zimtpulver
3 Eier	1/8 l Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Das Kartoffelpüree nach der Packungsangabe zubereiten und lauwarm abkühlen lassen. Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Im Öl anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren krümelig braten. Mit den Tomaten mischen und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.
3. Kartoffelpüree, Zucchini und Hackfleischsauce lagenweise in eine feuerfeste Form schichten, mit Zucchini abschließen.
4. Die Eier mit der Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und darüber gießen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 40 Min. backen, bis er schön gebräunt ist.