Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Moussaka mit Trüffelkäse selber machen

Zutaten

- 1 aubergine
- 4 große Kartoffeln
- 1 Henri Willig Bio-Trüffelkäse
- 1 zwiebel
- 2 knoblauchzehen
- 1 topf mit Trüffelsauce
- 4 tomaten
- 1 päckchen Nudelsauce / Passata
- 1 tomatenwürfel
- 1 packung vegetarisches Hackfleisch
- eine Prise italienische Kräuter
- eine Prise Paprika

Vorbereitung

Die Kartoffeln schälen und schneiden Sie sie in dünne Scheiben. Diese kochen oder dämpfen, bis sie weich sind.

Inzwischen schneiden Sie die Zwiebel, den Knoblauch, die Tomate und die Aubergine. Die Aubergine kommt für 10 Minuten bei 200 Grad in die Heißluftfritteuse.

Die Zwiebel und den Knoblauch anbraten und das vegetarische Hackfleisch anbraten, bis es locker ist. Nach etwa 5 Minuten die Nudelsauce dazugeben, gewürfelte Tomaten, Paprikapulver und die italienischen Kräuter. Jetzt ist die Hackfleischsauce fertig.

Zeit, die Auflaufformen zu füllen! Wir haben hier mehrere kleine Auflaufformen verwendet, aber es geht auch in einer großen Auflaufform.

Beginnen Sie mit einer Schicht Kartoffeln, dann eine Schicht Hackfleischsoße, dann eine Schicht Auberginen, jetzt eine Schicht Trüffelsoße, gefolgt von einer Schicht Tomaten. Dann eine weitere Schicht Kartoffeln und so weiter, bis die Schüssel voll ist. Reiben Sie den Trüffelkäse, bis Sie eine großzügige Schicht auf der Schale haben.

Diese kleinen Gerichte kommen für 30 Minuten bei 180 Grad in den Ofen.

Guten Appetit!

Dieses köstliche Rezept wurde von Amanda von @the_cooking_mommy kreiert