Moussaka mit Ziegenkäse und vegetarischem Hackfleisch

Zutaten

10

- 500 g Ziegenkäse
- 500 g vegetarisches Hackfleisch
- 250 g Bresc Pepperoncini marinati
- 50 g Bresc Ajo de Andalucía
- 10 Tomaten
- 5 Auberginen
- 3 rote Zwiebel
- Olivenöl
- Kresse

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.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g

Bresc Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000