

# Gemüse-Moussaka

Moussaka mal ohne Fleisch: Das sommerliche Gemüsegericht gart ganz gemütlich im Backofen vor sich hin, während Sie auf dem Balkon den Aperitif geniessen.

## Zutaten

Für 4 Personen:  
pro Person ca. 2593 kJ/620 kcal

300 g Auberginen  
200 g Zucchini\*  
500 g mehlig kochende Kartoffeln  
3 Esslöffel Olivenöl (ca. 30 g)

1 EL Olivenöl (ca. 10 g)  
2 Zwiebeln (ca. 150 g), fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
3 gelbe Peperoni,  
in schmalen Streifen  
650 g Tomaten, in kleinen Stücken  
½ Bund glattblättrige Petersilie,  
fein gehackt  
1 TL Salz\*

3 EL Butter (ca. 45 g)  
3 EL Mehl (ca. 30 g)  
6 dl Milch  
200 g Feta, zerbröckelt  
2 Eier, verklopft  
½ TL Salz\*  
wenig Pfeffer aus der Mühle  
1 Messerspitze Muskat\*

## Vor- und Zubereitungszeit

ca. 1 Std.  
*Backen:* 1¼ Std.  
für eine weite ofenfeste Form von  
ca. 2½ Litern, gefettet.

## Zubereitung

Auberginen, Zucchini und Kartoffeln längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, ⅓ der Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen.

*Backen:* ca. 10 Min. in der oberen Hälfte des auf Grillstufe oder 240



Grad Oberhitze vorgeheizten Ofens. Vorgang 2-mal wiederholen.

*Tomaten-Gemüse:* Öl erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Peperoni ca. 2 Min. mitdämpfen. Tomaten und Petersilie begeben, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, salzen.

*Feta-Sauce:* Butter erwärmen. Mehl unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte ziehen. Milch auf einmal dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, Pfanne von der Platte

nehmen. Feta begeben, rühren, bis er geschmolzen ist, Sauce abkühlen. Eier darunter rühren, würzen.

*Einschichten:* Die Hälfte der Auberginen beiseite legen. Kartoffeln, Zucchini und restliche Auberginen abwechselungsweise in die vorbereitete Form schichten, dabei das Tomaten-Gemüse dazwischen verteilen. Feta-Sauce darüber giessen. Beiseite gelegte Auberginen darauf verteilen.

*Backen:* ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

\*Diese Zutaten sind nicht als Coop Naturaplan-Produkte erhältlich.