

Mousaka á la Charly

Zutaten:

4-5 Kartoffeln,
2-3 Paprika,
2-3 Zwiebeln,
1 Aubergine,
1 Zucchini,
1 Knoblauchzehe,
300-400 g. Gehacktes, alternativ auch durchwachsenen Speck
150 g Schafskäse oder 1 Tüte Raspelkäse (wenn vorhanden)
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser 10 Min. vorkochen. (nicht gar kochen, kommen noch in den Ofen!)

Die Paprika in Stücke, die Aubergine und Zucchini in Scheiben und die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden, alles mit Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig abschmecken.

Bei der Variante mit Gehacktes dieses ebenfalls mit Olivenöl anbraten, die Knoblauchzehe klein hacken, hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken.

Bei der Variante mit durchwachsenem Speck diesen klein Würfeln, ebenfalls in wenig Olivenöl anbraten, nicht würzen, da meistens schon recht stark gewürzt.

Eine Schicht Kartoffeln auf den Boden der Auflaufform legen, mit einer Schicht Gemüse und Gehacktes bedecken. Das ganze noch mal. Dann den zerbröselten Schafskäse oder den Raspelkäse drüber streuen und das ganze für 10-15 Min. in den vor geheizten Ofen.

Wenn man einen Vegetarier dabei hat, kann man das Gehackte und den Speck weglassen. Schmeckt auch.

Guten Appetit