



Kartoffelaufbau Moussaka

Zutaten

- 1 Beutel Maggi Fix für Gyros
- 125 ml Wasser
- 250 g Hackfleisch
- 200 g Zucchini
- 300 g Auberginen
- 250 g Kartoffeln
- 250 g Tomaten
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Maggi Fondor (Dose)

Zubereitung

1. Maggi Fix für Gyros mit Wasser verrühren.
Hackfleisch zugeben, gut mischen und ca. 1 1/2 Std. stehen lassen.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
3. Zucchini und Aubergine putzen, waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit MAGGI Fondor bestreuen, ziehen lassen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten brühen, häuten, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Kartoffeln, Zucchini und Aubergine zugeben und kurz mitdünsten. Alle Zutaten in eine Auflaufform geben, Tomatenscheiben darauf legen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Energie	426 kcal
Protein	22 g
Kohlenhydrate	26 g
Fette	26 g

🕒 147 Minuten

⊕ 3 Portionen