

Moussaka ist aus Griechenland bekannt. Es findet sich aber in vielen Varianten auf den Speisekarten Ägyptens.

Rezept Kosa musa a a – Zucchini Moussaka

Zutaten

- 600 g Zucchini
- 1 große Dose Tomaten
- 250 g Lammhack
- 2 Zwiebeln
- Pfeffer
- Salz
- Öl

Zubereitung

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten grob hacken.

Die Zucchini in Scheiben schneiden und Öl leicht anbraten. Auf Küchenpapier das überschüssige Öl abtropfen lassen.

Die Zwiebeln hellbraun braten. Das Hack zugeben und gar braten. Die Hälfte des der Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform mit der Hälfte der Zucchini belegen und mit der Hacksauce einfüllen. Mit den restlichen Zucchini abdecken. Die restlichen Tomaten auf den Zucchini verteilen und den Auflauf für 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen.

TIP: Man kann das Moussaka auch sehr gut mit abschießen, die Backzeit verlängert sich das auf etwas 35 Minuten.