

A photograph of a Zucchini Maussaka recipe. The background shows a basket of fresh ingredients: yellow and green zucchinis and several potatoes. In the foreground, a round metal baking dish is filled with the prepared dish, which consists of layers of sliced zucchini, a meat sauce, and melted cheese. The title 'Zucchini Maussaka' is written in a black, cursive font over a semi-transparent white circle in the center of the image.

# *Zucchini Maussaka*

**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)

# Zucchini Moussaka

600g Zucchini  
500g Kartoffeln festkochende  
1 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
Öl zum Braten  
600g Hackfleisch gemischt  
¾ TL Salz  
Pfeffer wenig  
1 Stk. Zwiebel  
2 Stk. Knoblauchzehen  
1 Stk. Peperoni rot  
1 dl. Fleischbouillon  
½ Bd. Oregano  
250g Halbfettquark  
130g Gruyère gerieben

Zucchini und Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Öl und Salz in einer Schüssel mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Backen: ca. 15 Minuten bei 220 Grad (vorheizen), herausnehmen, Hitze auf 200 Grad reduzieren. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Zwiebel fein gehackt und Knoblauch gepresst, andämpfen, Peperoni in Streifen geschnitten kurz mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, Fleisch wieder beigegeben und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Oregano daruntermischen. Quark und alle restlichen Zutaten verrühren. 3 Esslöffel davon in der vorbereiteten Form verteilen. Zucchini und Kartoffeln mit dem Fleisch und der restlichen Quarkmasse lagenweise einschichten. Fertig backen: ca. 25 Minuten bei 200 Grad.

En Guetä

