



Moussaka mit Trüffelkäse



Zutaten

- 1 Henri Willig Bio-Biskuitkäse mit Trüffelkäse
- 1 aubergine
- 4 große Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Topf mit Trüffelsauce
- 4 Tomaten
- 1 Päckchen Nudelsauce
- 1 Tomatenwürfel
- 1 Packung vegetarisches Hackfleisch
- eine Prise italienische Kräuter
- eine Prise Paprika

Moussaka mit Trüffelkäse: eine einfache und schmackhafte Abwandlung des Klassikers. In nur 45 Minuten können Sie dieses Gericht für vier Personen auf den Tisch bringen. Die Kombination aus Kartoffeln, Auberginen, vegetarischem Hackfleisch und Trüffelsauce eignet sich perfekt als Hauptgericht, zum Brunch oder zum Mittagessen. Nie war es einfacher und leckerer, Moussaka selbst zuzubereiten!

Vorbereitung

- 1: Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kochen, bis die Kartoffelscheiben weich sind.
- 2: In der Zwischenzeit die Zwiebel, den Knoblauch, die Tomate und die Aubergine hacken.
- 3: Dann die Aubergine für 20 Minuten in den Ofen oder in die Fritteuse geben. Beide können auf 200 Grad erhitzt werden.
- 4: Die Zwiebel und den Knoblauch anbraten und das Gemüsehackfleisch anbraten, bis es sich löst.
- 5: Nach etwa 5 Minuten die Nudelsauce, die Tomatenwürfel, das Paprikapulver und die italienischen Kräuter hinzufügen.
- 6: Bereiten Sie die Auflaufform vor. Beginnen Sie mit einer Schicht Kartoffeln, dann eine Schicht Fleischsauce, eine Schicht Auberginen, eine Schicht Trüffelsauce und dann eine Schicht Tomaten. Dann eine weitere Schicht Kartoffeln und so weiter, bis die Form voll ist.
- 7: Reiben Sie den Trüffelkäse über das Gericht, bis Sie eine großzügige Schicht erhalten.
- 8: Die Auflaufform(en) für 30 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben.

Was macht Trüffelkäse so besonders?

Trüffelkäse hat dank der Trüffel einen einzigartigen und luxuriösen Geschmack. Er ist eine perfekte Kombination aus dem erdigen, umamiartigen Geschmack der Trüffel und der reichhaltigen, cremigen Textur von Käse.

Was trinkt man zu Trüffelkäse?

Trüffelkäse passt gut zu einem leichten Weißwein wie Chardonnay, einem fruchtigen Rosé oder auch einem weichen Rotwein. Wer es etwas gehobener mag, kann ihn mit Champagner oder einem guten Portwein kombinieren.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Zusätzliche Kräuter:** Fügen Sie zusätzliche Kräuter wie Thymian, Oregano oder etwas Muskatnuss hinzu, um dem Gericht einen zusätzlichen Geschmacksschub zu verleihen.
 - **Anderes Gemüse:** Variieren Sie mit dem Gemüse und ersetzen Sie die Aubergine z. B. durch gegrillte Paprika oder Spinat. Diese Gemüsesorten verleihen dem Geschmack mehr Tiefe.
 - **Weinempfehlung:** Begleiten Sie die Moussaa mit einem köstlichen Glas Wein, zum Beispiel dem Bio-Merlot von Henri Willig.
-