



Rezepte

#57



DONATI VINI

ZUTATEN



- 8 SCHEIBEN AUBERGINE, JE 1CM DICK
500G LAMMHACKFLEISCH
2 KNOBLAUCHZEHEN, GEPRESST
1 EL OREGANOBLÄTTER
2 KLEINE ZUCCHINI, GERIEBEN
150G FETA, ZERBRÖSELT
70G FRISCHE SEMMELBRÖSEL
1 EL HONIG
MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER
1 EL OLIVENÖL
250G RICOTTA
100G GERIEBENER MOZZARELLA
1 EL OREGANOBLÄTTER

Zubereitung

M O U S S A K A



D E N B A C K O F E N A U F
1 8 0 G R A D V O R H E I Z E N .
4 A U B E R G I N E N S C H E I B E N
I N E I N E M I T B A C K P A P I E R
A U S G E L E G T E A U F L A U F F O R M
S E T Z E N .

H A C K F L E I S C H , K N O B L A U C H ,
O R E G A N O , Z U C C H I N I , F E T A ,
S E M M E L B R Ö S E L U N D H O N I G
V E R M E N G E N , S A L Z E N
U N D P F E F F E R N .

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

M O U S S A K A



DIE MASSE IN 4 PORTIONEN
TEILEN, AUF DIE 4
AUBERGINENSCHNITTE
DARAUFSETZEN UND EBENFALLS
FESTDRÜCKEN;
MIT ÖL BESTREICHEN,
MIT RICOTTA BELEGEN
UND MIT DEM GERIEBENEN
MOZZARELLA SOWIE
OREGANOBLÄTTERN
BESTREUEN.

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

M O U S S A K A



I M V O R G E H E I Z T E N O F E N
5 0 M I N U T E N B A C K E N ,
B I S D A S L A M M F L E I S C H G A R
U N D D I E K Ä S E S C H I C H T
G O L D B R A U N I S T .
N A C H B E L I E B E N M I T E I N E M
G R Ü N E N S A L A T S E R V I E R E N .

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI

