

Peperoni-Moussaka mit Reis

Peperoni-Moussaka mit Reis

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [17.08.2016](#)

Creation [Rolf Gilgen](#)

Zutaten für 4 Personen:

6 Stück Peperoni je 3 rot und 3 gelb

1 Stück Zwiebel

2 Stück Knoblauchzehen

3 Esslöffel Olivenöl

500 g Rindfleisch gehackt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

0.25 Teelöffel Zimt

1 Prise Nelkenpulver

400 g Dosentomaten gehackt (Pelati)

2 Bund Petersilie glattblättrig

150 g Feta

Reis als Beilage

Zubereitung:

1 Backofengrill auf 230 Grad vorheizen.

2 Peperoni vierteln, entkernen und die Scheidewände herausschneiden. Die Früchte mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im obersten Drittel des Ofens unter dem Grill so lange rösten, bis die Peperonihaut Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch decken und kurz stehen lassen. Dann die Haut abziehen.

3 Während die Peperoni rösten, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

4 In einer mittleren Pfanne das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die Hitze höher stellen, das Hackfleisch dazu geben und kräftig braten. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Nelkenpulver würzen. Dann die Pelati beifügen und die Sauce zugedeckt 20 Minuten leise kochen lassen. Am Schluss die Petersilie fein hacken und untermischen.

5 Eine Gratinform mit Olivenöl ausstreichen. Abwechselnd Hackfleischsauce und Peperoni einschichten. Mit Sauce abschliessen. Den Feta klein würfeln oder zerbröseln und über die Moussaka verteilen.

6 Die Peperoni-Moussaka im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 25 - 30 Minuten backen.

Rezept nach Annemarie Wildeisen, „Mein Küchenjahr“, 2013, AT Verlag, Aarau und München

