



## **Kartoffelmoussaka**

2 Zwiebeln in 1 EL Öl glasig werden lassen,

375 g Mett darin anbraten,

$\frac{1}{4}$  l Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Brühwürfel hinzufügen, in eine feuerfeste Form füllen,

1 kg Kartoffeln in dünnen Scheiben auf das Mett legen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Backen: im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 200 °C (Umluft 160 °C) 30 bis 40 min

4 Tomaten in Scheiben schneiden (evtl. vorher häuten), auf die Kartoffeln legen,

100 g Gouda in Streifen schneiden und gitterartig auf die Tomaten legen, noch ca. 10 bis 15 min überbacken.