

Moussaka vegetarisch

Zutaten

Kartoffeln, in Scheiben geschnitten	ca. 600 g
Auberginen, in Scheiben geschnitten	ca. 2 Stück
Rote Linsen	250 g
Olivenöl zum Anbraten	
Zwiebeln	1 - 2
Knoblauchzehen	4
Tomaten aus der Dose oder frisch	200 - 300 g
Zimt	1 TL
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
Eier	4
Butter	ca. 50 g
Mehl	ca. 50 g
Milch	ca. 400 ml
Geriebener Käse	Ca. 200 g

Zubereitung

1. Die Auberginen-Scheiben salzen und 30 Minuten stehen lassen. Anschließend trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben von jeder Seite anbraten, dann herausnehmen.
2. Erneut Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben unter mehrmaligem Wenden ungefähr 10 Minuten anbraten.
3. In einem Topf etwas Öl erhitzen, Linsen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Die Tomaten zufügen und etwas zerkleinern. Mit Zimt, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Unter ständigem Rühren bei geöffnetem Topf etwas köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 2 Eier unterrühren. (Linsen-Tomatensoße)
4. In einem zweiten Topf die Butter zerlassen. Mehl dazugeben und kurz anschwitzen. Nach und nach die Milch zugießen und unter Rühren einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Topf vom Herd nehmen und die restlichen Eier hineinrühren. (helle Soße)
5. Die Hälfte der Kartoffeln und Auberginen in eine große Auflaufform einfüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend die Linsen-Tomatensoße gleichmäßig darauf verteilen. Die restlichen Kartoffeln und Auberginen darauf geben und mit der hellen Soße begießen, mit Käse bestreuen.

Die Moussaka bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten backen.