



Vegi-Moussaka

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

1,2 kg Auberginen

1 TL getrockneter Oregano

**100 g Reibkäse, z. B. Parmesan
oder Pecorino**

Tomatensauce:

150 g getrocknete Champignons

1 grosse Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1,5 dl Olivenöl

80 g rote Linsen

2 dl Gemüsebouillon

**700 g vollreife Tomaten, z. B. Peretti
Salz, Pfeffer**

Weisse Sauce:

1 gehäufter EL Butter

2 gehäufte EL Mehl

2 dl Gemüsebouillon

2 dl Milch

Muskatnuss

1. Für die Tomatensauce Pilze in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Abgiessen. Zwiebel und Knoblauch hacken. In etwas Öl gut andünsten. Linsen und Pilze begeben. Mit Bouillon ablöschen. Tomaten würfeln und begeben. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 30 Minuten köcheln lassen.

2. Für die weisse Sauce Butter schmelzen, Mehl darin bei mittlerer Hitze kurz dünsten. Pfanne vom Herd ziehen. Bouillon dazugiessen, gut rühren. Milch begeben. Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 15-20 Minuten zu einer dicken Sauce kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Auberginen in Scheiben à ca. 5 mm schneiden. Einlagig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit restlichem Öl bestreichen. Wenn nötig ein zweites Blech verwenden. Auberginen leicht salzen, im Ofen 20-25 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen.

4. Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren. Eine grosse ofenfeste Form mit einer Lage Auberginen auslegen, mit etwas Oregano bestreuen. Etwas Tomaten-