



BERGLINSEN MOUSSAKA

LINSEN | HAUPTSPEISE | 60+ MIN | VEGETARISCH



Zutaten (4-6)

Zutaten:

200 g Müller's Mühle Berglinsen

2 Auberginen

500 g Kartoffeln, festkochend

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Dosen gehackte Tomaten

1 TL Zucker

1 EL getrocknete italienische Kräuter

120 g geriebener Mozzarella

Salz, Pfeffer

Olivenöl zum Braten

1 Handvoll Basilikumblätter

Für die Béchamelsauce:

30 g Butter

30 g Müller's Mühle Reismehl (oder Weizenmehl 450)

400 ml Milch

Salz, Pfeffer

1 Msp. Muskat

Produktempfehlungen



BERGLINSEN

Zubereitungen

1. Berglinsen in Salzwasser für 30 Minuten garen.
2. Auberginen in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten salzen. Auf einem Blech ausbreiten und nach 20 Minuten mit Küchenpapier abtupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und alle Auberginenscheiben nach und nach von beiden Seiten kurz braten. Zum Entfetten auf Küchenpapier geben.
3. Kartoffeln schälen und mit einem Gurkenhobel in Scheiben schneiden. In Salzwasser für 5 Minuten vorgaren. Abgießen und beiseitestellen.
4. Zwiebel häuten und in Würfel schneiden. Mit etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Knoblauch, Dosentomaten, Zwiebel, Zucker und getrocknete Kräuter in einen Standmixer geben und alles kurz anpürieren.
5. Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und auf kleiner Hitze anschwitzen. Dabei gut rühren. Nach und nach Milch in die Mehlschwitze geben, immer wieder glattrühren. Weiterkochen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnusspulver würzen.
6. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ofenfeste Form mit Öl auspinseln. Den Boden der Form mit einer Schicht Béchamelsauce bedecken. Eine Schicht Kartoffelscheiben hineinlegen und mit Béchamelsauce bestreichen. Auberginenscheiben darauflegen, dann folgen Tomatensauce und Berglinsen. Schichtung wiederholen. Zum Schluss mit einer Kartoffelschicht und Béchamelsauce enden, einige Auberginenscheiben darauf verteilen. Mit Mozzarellakäse bestreuen.
7. Den Auflauf für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

8. Moussaka aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten ruhen lassen. Dann mit Basilikumblättern bestreuen und servieren.