

# Vegetarisches Moussaka

## Zutaten für eine mittelgroße Auflaufform

- 300 g rote Linsen
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Sellerie
- 4 Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 2 Auberginen
- Butter, Mehl, Milch
- 2 Eier
- Muskat, Parmesan



## Zubereitung

1. Linsen weichkochen
2. Zwiebel, Sellerie, Tomaten und Knoblauch hacken
3. Zwiebel in Olivenöl anbraten
4. Linsen, Sellerie, Tomaten und Knoblauch dazugeben und alles 15 Minuten köcheln lassen
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Auberginen in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten
7. Auberginenscheiben und Gemüsesoße abwechselnd in eine Auflaufform schichten
8. Aus Butter, Mehl und Milch per Mehlschwitze eine Soße zubereiten
9. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Parmesan würzen
10. Soße über den Auflauf geben und mit Parmesan bestreuen