



## LINSEN-MOUSSAKA

Vorbereitungszeit: 40 Minuten | Gesamtzeit: 1 Std. 10 Minuten | Portionen: 10

### Zutaten:

- 2 EL (30 ml) Olivenöl
- 500 g gelbe Zwiebeln, klein gewürfelt
- 30 g Knoblauch
- 500 g ganze rote Linsen, gekocht und gut abgetropft
- 500 g geröstete braune Champignons, grob gehackt
- 500 g zerdrückte Tomaten
- 60 g Tomatenmark
- 500 ml natriumarme Rinderbrühe
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL (15 g) griechischer Oregano, getrocknet
- 1 TL (5 g) Zimt, gemahlen
- 1,5 kg Auberginen, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, gegrillt, bis sie weich sind
- 1 kg Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten, weich gegrillt
- 90 g Butter, ungesalzen
- 125 g Allzweckmehl
- 1 l Milch
- 250 g Parmesankäse, fein gerieben
- 1 TL (5 g) Muskatnuss
- 1 TL (5 g) weißer Pfeffer, fein gemahlen
- 3 Eigelb

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190°C vorheizen.
2. In einer großen Pfanne das Öl bei starker Hitze erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und 2 Minuten braten.
3. Linsen, Pilze, Tomaten und Tomatenmark hinzufügen und weitere 2 Minuten unter Rühren kochen, bis alles gut vermischt ist.
4. Brühe, Lorbeerblätter, Oregano und Zimt hinzugeben. Zum Köcheln bringen und so lange kochen, bis eine dickflüssige Soße entsteht, etwa 15-25 Minuten.
5. Währenddessen die Béchamelsauce zubereiten. In einem anderen kleinen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren 2 Minuten lang kochen, bis eine Mehlschwitze entsteht. Langsam und unter ständigem Rühren die Milch hinzugeben und 3 Minuten langiterrühren, während die Sauce eindickt. Vom Herd nehmen und den Käse, die Muskatnuss und den Pfeffer einrühren. 5 Minuten abkühlen lassen, dann die Eigelbe untermischen und bis zur Verwendung abdecken.
6. Für die Moussaka eine tiefe Bratpfanne nehmen und die Hälfte der Auberginen auf dem Boden auslegen, so dass eine einzige, dicke Schicht entsteht. Dann alle Zucchini senkrecht auslegen, so dass eine ganze Lage entsteht. Geben Sie die Linsensoße in die Pfanne auf die Zucchini. Mit den restlichen Auberginenscheiben eine weitere volle Schicht Aubergine legen.
7. Die Béchamelsauce darüber gießen und 30-45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
8. Lassen Sie das Moussaka vor dem Aufschneiden und Servieren 10-15 Minuten ruhen.