



UNSER REZEPT

DER WOCHE

MOUSSAKA

	Zutaten	Zubereitung
2	Auberginen	Die Auberginen waschen, putzen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten leicht salzen und 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Auberginen mit Küchenpapier abtupfen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und trockenschütteln und fein hacken. Sojaschnetzel nach Packungsbeilage in Gemüsebrühe aufweichen und ausdrücken. In eine Pfanne 4 EL Olivenöl Knoblauch Zwiebeln und Sojaschnetzel darin goldbraun anbraten. Die Tomaten untermischen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
2 EL	Sojasauce, dunkle	
600g	festkochende Kartoffeln	
2	Zwiebeln	
4	Knoblauchzehen	
2Zweige	Rosmarin	
200ml	Olivenöl	
150g	Sojaschnetzel	
1 EL	Gemüsebrühe	
800g	Tomaten (frisch oder gestückelt aus der Dose)	
	Salz	Weiteres Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Auberginen darin goldbraun anbraten.
	Pfeffer	In einem zweiten Topf die Butter zerlassen. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Nach und nach die Milch zugießen und unter Rühren dicklich einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen, einen Esslöffel Parmesan hineinrühren.
	Bechamelsoße	Eine große, flache Auflaufform mit Olivenöl fetten. Die Hälfte der Kartoffeln und Auberginen einfüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Parmesan bestreuen. Anschließend die Sojaschnetzel-Tomaten Masse gleichmäßig darauf verteilen. Die restlichen Kartoffeln und Auberginen darauf geben und mit der Bechamelsoße begießen. Mit Parmesan bestreuen.
:		
1 EL	Butter	
1EL	Mehl	
300ml	Milch	
50g	Parmesan gerieben	
	Salz	Die Moussaka bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten backen.
	Pfeffer	Fertig!