

# Auberginen-Linsen Moussaka

*Created by Lennart*



## Ingredients

- Linsenfüllung
  - Zwiebeln
  - Champignons
  - Gemüsebrühe
  - Linsen
  - Tomatensauce
  - Rotwein
  - Zimt
  - etw. Wasser
- Gemüseschicht
  - Auberginen
  - Kartoffeln
  - Öl
  - Salz
- Béchamelsoße
  - Margarine
  - Mehl
  - Milch

## Cooking

### Linsenfüllung

Zwiebeln und Champignons schneiden und anbraten

Linsen, Rotwein, Gewürze, Gemüsebrühe und Wasser dazu geben und köcheln lassen

**Gemüseschicht:**

Kartoffeln und Auberginen in kleine Scheiben schneiden

Beides getrennt auf Blechen verteilen, Öl und Salz darüber geben und ca. 10 Minuten backen

**Béchamelsoße:**

siehe verlinktes Rezept

Hälfte der Linsenfüllung in die Auflaufform geben, Kartoffeln verteilen, 2. Hälfte Linsenfüllung darüber, dann die Auberginen verteilen. Zuletzt die Béchamelsoße darüber gießen und alles für ca. 30 Minuten backen.