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.