Linsen-Moussaka mit Bio-Bergblumenkäse

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:
Linsenbolognese:
1 EL Öl
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 EL Tomatenmark
400 g gehackte Tomaten
1 EL getrockneter Oregano
1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer
250 g Linsen, vorgegart

Béchamelsoße:
15 g ANDECHSER NATUR Bio-Butter
15 g Mehl
200 ml ANDECHSER NATUR Bio-Milch
½ TL Gemüsebrühepulver
1 Prise gemahlener Muskat
Salz, Pfeffer
20 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse

Außerdem:
2 große Auberginen
etwas Öl Salz, Pfeffer

50 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse

Teilen

So geht's

1. Zuerst die Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils mit etwas Salz bestreuen und beiseitelegen.

2. Für die Linsenbolognese Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in dem Öl andünsten.

3. Tomatenmark hinzufügen und kurz anbraten. Mit den gehackten Tomaten ablöschen, gut abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen.

4. Die Linsen unterheben und nochmal 10 Minuten köcheln lassen.

5. Währenddessen für die Béchamelsoße die ANDECHSER NATUR Bio-Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl hinzufügen und unter Rühren kurz anschwitzen. Die ANDECHSER NATUR Bio-Milch darauf gießen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Soße angedickt ist. Mit den Gewürzen abschmecken und vom Herd nehmen.

6. Den gesamten Bergblumenkäse fein reiben. 20 g unter die Béchamelsoße rühren.

7. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Auflaufform bereitstellen.

8. Nun die Auberginenscheiben mit einem Küchentuch trocken tupfen. In einer großen Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

9. Ein Drittel der Auberginenscheiben in die Auflaufform legen. Die Hälfte der Linsenbolognese darauf verteilen. Diesen Vorgang wiederholen und mit den letzten Auberginenscheiben bedecken. Die Béchamelsoße darauf streichen und geriebenen Bergblumenkäse darauf streuen.

10. Die Linsen-Moussaka 25 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten durchziehen lassen.

11. Zusammen mit gemischtem Salat und Essig-Öl-Dressing servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?