

## Linsen-Moussaka mit Bio-Bergblumenkäse



Zubereitungszeit: 60 Minuten | 2 Portionen

Zutaten:

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

## 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 andickt 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.