



VEGANES MOUSSAKA



ZUTATEN

800 g Kartoffeln
500 g Melanzani
100 g Sojagranulat
1 EL Suppenwürze
250 ml Wasser

Für die Bechamelsoße

50 g vegane Butter oder
Margarine
80 g Mehl
350 ml Sojamilch
Muskatnuss

Für die Tomatensoße

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 TL Tomatenmark
2 Gläser passierte Tomaten
Salz, Pfeffer
Sonnenblumenöl

Petersilie zum Garnieren
optional: Parmesan
(nicht vegan)

ZUBEREITUNG

Für das vegane Moussaka die **Kartoffeln in Salzwasser weich kochen**.

Die **Melanzani in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden**, beidseitig **salzen** und beiseitestellen.

Die **Suppenwürze in 250 ml Wasser auflösen** und das **Sojagranulat darin einweichen**.

Für die **Tomatensoße** die **Zwiebel fein schneiden** und **gemeinsam mit dem gepressten Knoblauch anbraten**. **Tomatenmark, passierte Tomaten** und das **eingeweichte Sojagranulat hinzufügen**. Mit **Salz und Pfeffer würzen** und einige Minuten köcheln lassen.

Die **Melanzanischeiben** in einer Pfanne auf beiden Seiten **goldbraun anbraten**. Die gekochten **Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden**.

Für die **Bechamelsoße** die vegane **Butter in einem Topf schmelzen**. Nach und nach **Mehl** und **Sojamilch einrühren**, bis eine glatte Soße entsteht. Mit **Muskatnuss abschmecken**.

Das **Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen**.

Nun alles in einer Auflaufform schichten: Bechamel – Kartoffeln – Tomatensoße – Melanzani – Tomatensoße – Kartoffeln – Bechamel. **Wer mag, kann zum Schluss Parmesan darüber streuen**.

Das Moussaka **ca. 40 Minuten** im Backrohr **backen**.