

Moussaka

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

- 1/2 Pk (250 g) Kidneybohnen oder schwarze Bohnen (oder 2 Dosen á 425 ml)
- 4 EL Olivenöl (und etwas für die Form)
- 1 große Zwiebel
- 1 große Zehe Knoblauch
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- ca. 1/2 TL Salz
- 1/2 T Passata
- 1-2 Msp. Zimt (optional)
- 1 mittelgroße Aubergine (ca. 300 g)
- 4 Kartoffeln (á 100 g)

Guß:

- 1/2 T Sojamilch
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL Stärke
- 1/4 TL Muskat
- 2 TL Hefeflocken

- Bohnen über Nacht einweichen und weich kochen bzw. Dosen abgießen.
- Zwiebel schälen, hacken, in Olivenöl glasig dünsten.
- Bohnen, kleingeschnittenen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zimt (nach Wunsch) und Passata dazugeben, mit einer Gabel gut zerdrücken oder grob durchpürieren
- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.
- Aubergine waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Für den Guß die Sojamilch mit den restlichen Zutaten verquirlen.
- Eine Auflaufform einfetten, eine Schicht Auberginenscheiben reingeben, die Hälfte der Bohnenmasse darauf verteilen.
- Die Kartoffelscheiben versetzt darauf verteilen, die andere Hälfte der Bohnenmasse draufgeben und mit den restlichen Auberginenscheiben abschließen.
- Den Guß darübergerben.
- Bei 200°C ca. 45 Minuten backen (mit einer Gabel probieren, ob die Kartoffeln gar sind).

Hinweis: Für 4 Portionen.