

Rezept

Vegetarisches Moussaka

Ein Rezept von Vegetarisches Moussaka, am 25.04.2024

Zutaten

ZUM EINSCHICHTEN:

- | | |
|--|-----------------------|
| 300 g mehligkochende Kartoffeln | 50 ml Olivenöl |
| Piment d'Espelette oder Chilischrot | Salz |
| 1 Aubergine | |

FÜR DIE TOMATENSAUCE:

- | | |
|---|--|
| 200 ml Gemüsebrühe (Instant oder selbst gekocht) | 50 g feine Sojaschnetzel |
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Stange Staudensellerie | 4 kleine Strauchtomaten |
| 2 EL Olivenöl | je 1 EL gehackte glatte Petersilie und frische Thymianblättchen (oder 1/2 TL getrocknete) |
| 1 EL Tomatenmark | 1 Schuss Weißwein (nach Belieben) |
| 200 g passierte Tomaten (Tetrapak) | Zimtpulver |
| Salz | schwarzer Pfeffer |

FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE UND ZUM ÜBERBACKEN:

- | | |
|---|--|
| 25 g Butter | 25 g Mehl |
| 600 ml Milch | schwarzer Pfeffer |
| frisch geriebene Muskatnuss | 1 Msp. Bourbonvanillemark (nach Belieben) |
| 50 g Kefalotyri oder Emmentaler am Stück | 1 Eiweiß (Größe M) |

AUßERDEM:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| Backpapier | Küchenpinsel |
| Olivenöl für Backpapierr und Form | Auflaufform (am besten rechteckig; ca. 15 × 25 cm) |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und dieses dünn mit Olivenöl bepinseln. Die Kartoffeln schälen und längs in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden, diese nebeneinander aufs Papier legen. 50 ml Olivenöl mit 1 kräftigen Prise Piment d'Espelette und Salz verrühren. Die Kartoffelscheiben mit der Hälfte des Würzöls bepinseln und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Inzwischen die Aubergine waschen und längs in fingerdicke Scheiben schneiden.

2. Die Form mit Öl auspinseln. Die Kartoffelscheiben aus dem Backofen nehmen und in der Form verteilen. Das Backpapier erneut mit Öl bepinseln. Die Auberginenscheiben auflegen und mit dem übrigen Würzöl bestreichen. Im heißen Ofen (Mitte) in 8-9 Min. leicht braun backen. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und auf die Kartoffelscheiben legen.

3. Für die Soja-Tomaten-Sauce die Brühe erhitzen und die Schnitzel darin einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Selleriestange waschen und ebenfalls sehr klein schneiden. Die Tomaten kreuzförmig einritzen, mit kochend heißem Wasser überbrühen, etwas stehen lassen, dann häuten und ohne die Stielansätze würfeln. Die Sojaschnitzel in einem Sieb abtropfen lassen.

4. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie den Staudensellerie darin ca. 3 Min. anbraten. Die Kräuter darüberstreuen. Das Tomatenmark daruntermischen und kurz mitbraten. Die Schnitzel ca. 3 Min. unter Rühren mitbraten. Mit Weißwein, falls verwendet, ablöschen. Tomatenwürfel und passierte Tomaten dazugeben und die Sauce mit je 1 kräftigen Prise Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Bei kleinster Hitze ca. 15 Min. offen köcheln lassen, dann nochmals abschmecken.

5. Für die Béchamelsauce in einem kleinen Topf die Butter zerlassen. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren. Milch dazugießen und unter Rühren aufkochen. Sobald die Sauce dick wird, die Hitze reduzieren. Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und eventuell Vanillemark würzen und bei kleinster Hitze ca. 3 Min. unter Rühren köcheln, dann neben der Kochstelle etwas ziehen lassen. Den Käse reiben. Das Eiweiß steif schlagen und zusammen mit 2 EL Käse unter die Béchamelsauce rühren.

6. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die geschmorte Soja-Tomaten-Sauce auf die gebackenen Auberginenscheiben in der Auflaufform streichen und etwas Käse darüberstreuen. Die Béchamelsauce darauf verteilen und den übrigen Käse darüberstreuen. Die Moussaka im heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden ca. 10 Min. ruhen lassen.