

Veganes Moussaka

Zutaten:

2 mittelgroße Auberginen

100 ml pflanzliche Milch

500 Gramm Kartoffeln

Etwas Pflanzenfett

**1 Dose Tomaten in Stücken
oder frische Tomaten**

Eine Prise Muskat

200 ml pflanzliche Sahne

1 Esslöffel Zitronensaft

Dazu Salz, Pfeffer, eventuell Paprika, Curry, Muskat, Olivenöl.

Die Auberginen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, eine Seite mit Salz betreuen und fünf Minuten einwirken lassen. Danach das Wasser abtupfen und die anderen Seiten genau so behandeln. Die Kartoffeln kochen und pellen. Auberginen von beiden Seiten nicht zu scharf anbraten. Eine Mehlschwitze aus Sahne, Milch, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Muskat herstellen. Falls „Veggiehack“ verwendet wird, dieses braten. Mit den Tomaten eine Soße herstellen und mit Gewürzen je nach Geschmack abschmecken.

Die Kartoffeln in einer gefetteten Form schichten, dann Auberginen, (Hack), Tomatensauce dazugeben und zum Schluss Béchamel-Soße darüber gießen.

Bei 200 Grad für ca. 20 Minuten im Backofen backen.