

# Grünkohl-Linsen-Moussaka

(4 Portionen)



## Zutaten:

Grünkohl aus deiner Kiste	150 ml Gemüsebrühe
300g Berglinsen	1 Handvoll Petersilie
2 Zwiebeln	2 EL Butter
3 Knoblauchzehen	2 EL Mehl
400g stückige Tomaten	500 ml (Pflanzen-)Milch
1 EL Tomatenmark	30g Käse
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Linsen in kochendem Wasser ca. 15 Minuten leicht bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln und in einem Topf mit 1 EL Öl 3 Minuten andünsten. Linsen, Tomaten, Tomatenmark unterrühren, mit Gemüsebrühe ablöschen und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit Grünkohl putzen, in feine Stücke schneiden und in 1 EL Öl in der Pfanne für 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße Butter in Topf zerlassen, Mehl einstreuen und anschwitzen. Nach und nach die Milch zugießen und Soße 10 Minuten einkochen lassen, salzen, pfeffern und Käse einrühren. Auflaufform einfetten, Hälfte der Linsen einfüllen und mit Hälfte des Grünkohls bedecken. Übrige Linsen und restlichen Grünkohl einfüllen, alles mit Soße übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für 30-35 Minuten goldbraun backen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.