



# Veganes Moussaka

**Arbeitszeit:** Ca. 40 Min., **Einweichzeit:** ca. 50 Min., **Backzeit:** 5-10 Min.

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Vegavita Sojaschnetzel
- 100 ml Sojajoghurt, 150 g Tomatenmark
- ½ l Kokosmilch
- 2-4 Auberginen, 400 g Kartoffeln (mehlig), 4-5 Zwiebeln
- 200 g Tomaten, 1 Gurke
- Basilikum, Knoblauch, Lauch
- Pepperoni, 1 Suppenwürfel, Salz & Pfeffer
- Maisstärke, Olivenöl, Sojasauce

## Zubereitung

Sojaschnetzel für 5-10 Minuten in heißer Gemüsebrühe einweichen. Währenddessen Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Anschließend Auberginen und Kartoffeln in Scheiben schneiden. Tomaten mit Zwiebel, Tomatenmark und Knoblauch zu Tomatensauce verarbeiten. Sojaschnetzel der Tomatensauce beifügen.

Öl und Knoblauch erhitzen. Dann Maisstärke ergänzen. Dann Kokosmilch und Sojasauce hinzufügen. Rühren bis es cremig wird. Für den Salat Gurken in Scheiben schneiden und mit Essig und Öl vermengen.

In Auflaufform abwechselnd Auberginen, Tomatensauce, Kokos-Bechamel und Kartoffeln schichten. Mit Basilikum und Petersilie abschmecken. Moussaka für 50 Minuten bei 180°C backen.

Lasst es euch schmecken!

