

# Griechischer Kartoffelauflauf

(Zutaten für 2 Portionen)

600 g Pellkartoffeln  
100 g Soja (Sojagranulat) alternativ Putengeschnetzeltes  
250 ml passierte Tomaten  
1 Eßl Tomatenmark  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 mittelgroße Paprikaschote  
100 g Feta- Käse  
Thymian  
100 ml Milch  
10 g Butter  
1 Eßl Mehl  
Muskat  
Oregano  
Gemüsebrühe, gekörnte  
gehackte Petersilie  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver

Das Sojagranulat höchstens 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 Eßl Öl anbraten, das abgetropfte Sojagranulat (oder Putengeschnetzeltes) ca. 5 Minuten kräftig mit anbraten. Die passierten Tomaten mit dem Tomatenmark vermischen und mit ca. einem 1/2 Glas Wasser mit in die Pfanne dazugeben. Die Paprikaschote in Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben. Auf niedriger Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen. mit den Gewürzen abschmecken.

Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl hinzugeben, alles gut verrühren und mit Milch ab löschen. Kräftig mit Muskat, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen.

Den Fetakäse klein hacken.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und die Hälfte in eine gefettete Auflaufform schichten. Die Soja-Tomaten Soße nochmal kräftig abschmecken und auf die Kartoffeln geben. Darüber den Fetakäse geben und die restlichen Kartoffelscheiben dachziegelartig darauf verteilen.

Die Bechamelsauce über die Kartoffeln geben und den Auflauf bei 180° ca. 45 Minuten im Ofen backen.