

LinsenLasagne



Zutaten

ca. 4 Personen

- 230 g Zwick rote Linsen
- Ca. 10 Lasagneblätter
- 125 g Mozzarella
- 40 g Parmesan
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Flasche passierte Tomaten (700g)
- Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano
- 30 g Butter
- 2 EL Mehl
- 400 ml Milch
- Etwas Muskat

Zubereitung

1. Karotte und Zucchini raspeln. Zwiebeln und Ingwer fein hacken und mit der gepressten Knoblauchzehe in Olivenöl glasig braten. Die Linsen hinzufügen und ca. 1 Minute mitbraten. Anschliessend das vorbereitete Gemüse hinzufügen und kurz mitbraten. Passierte Tomaten hinzufügen. Etwa drei Viertel der Passataflasche mit Wasser füllen und zum Sugo dazugeben. Grosszügig würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.



LinsenLasagne

2. Für eine Béchamelsauce die Butter schmelzen, das Mehl hinzufügen und mit einem Schwingbesen vermengen. Milch langsam dazugeben und weiter rühren und aufkochen. Sobald die Sauce kocht, vom Herd nehmen, weiter rühren und mit Gewürzen abschmecken.
3. Den Boden einer Ofenform mit Lasagneblättern auslegen. Eine Schicht Sugo gleichmässig darauf verteilen und etwas Béchamelsauce dazugeben. Bei der zweiten Schicht den Mozzarella geschnitten zusätzlich darauf verteilen. Die Lasagne mit Sugo, Béchamelsauce und Lasagneblättern schichten. Am Schluss den Parmesan darüber hobeln.
4. Im Ofen bei 200 Grad ca. 30- 40 Minuten backen.

Zwicky wünscht en Guete!