

Lasagne mit Linsen

Zutaten für 4 Personen
Zeitaufwand ca. 60 Minuten

2 Karotten
2 Lauchstangen
2 Fleischtomaten
Butter, Olivenöl
200 g Linsen, über Nacht in doppelt soviel Wasser einweichen
Lorbeerblatt
Thymian, Meersalz, Pfeffer
einige EL Gemüsebrühe (je nach Gutdünken)
3-4 EL Rotweinessig
9 Lasagneblätter (ungekocht)
150 g geriebener Käse
–

Zubereitung

- 1 Karotten würfeln, Lauch und Tomaten schneiden. Olivenöl erhitzen und Gemüse andünsten.
- 2 Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen, 5 Min. leicht köcheln lassen.
- 3 Linsen zugeben und weitere 10 Minuten garen, (*Zubereitung wie im Grundrezept beschrieben, siehe Downloads*). Mit Meersalz, Gemüsebrühe und Pfeffer abschmecken, Rotweinessig und Butter unterrühren. Die Masse sollte genügend Feuchtigkeit enthalten, weil die Teigblätter Flüssigkeit aufsaugen.
- 4 In eine Auflaufform abwechselnd Linsenmasse und Lasagneblätter schichten. Die erste und letzte Schicht soll Linsenmasse sein. Käse über die Masse streuen und in den kalten Backofen stellen. 30 bis 35 Min. bei 200°C backen.

Varianten

- o Anderes Gemüse verwenden, ev. weniger Linsen nehmen
- o Wie bei einer klassischen Lasagne zusätzlich mit einer Béchamel-Sauce zubereiten. Wird cremig und reichhaltig.

Beilagen

- o Dazu passt Blattsalat mit feingeschnittenen Fenchelstreifen und einer Kernenmischung, ev. leicht geröstet (Sesamkerne, Leinsamen) und frischen Kräutern und essbaren Blüten.
- o Im Winter do. mit filettierte Orangen statt Fenchel – oder beidem, dafür ohne Blüten...