

# Linsen-Auflauf mit Bärlauch

Das Highlight der französischen Küche: Die kleinen Hülsenfrüchte im Rezept für Linsen-Auflauf mit Bärlauch sind über die Landesgrenzen als Powerpakete bekannt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 120 g   | <a href="#">Linsen</a> (rote) |
| 250 g   | <a href="#">Bärlauch</a>      |
| 1 Stk.  | <a href="#">Zwiebel</a>       |
| 1 Stk.  | <a href="#">Knoblauch</a>     |
| 4 Stk.  | <a href="#">Tomaten</a>       |
| 2 Stk.  | <a href="#">Eier</a>          |
| 60 g    | Feta                          |
| 100 g   | Hartkäse                      |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>          |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>       |
| 1 Prise | <a href="#">Chili</a>         |

## Zubereitung

1. Für den Linsen-Auflauf mit Bärlauch einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Linsen für circa 10 Minuten kochen. In einem Sieb abseihen, bevor die Linsen in einen Topf wandern. Eier hinzufügen. Feta klein schneiden und dazugeben.
2. In eine Pfanne etwas Öl oder Butter geben und diese auf dem Herd platzieren. Tomaten waschen und in feine Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Gemeinsam mit dem Chili in die Pfanne geben, etwas später Tomaten hinzufügen.
3. Bärlauch waschen und von Resten befreien, bevor dieser in feine Streifen geschnitten wird. Zirka fünf Minuten mit in die Pfanne geben und andünsten. Direkt im Anschluss in eine

Auflaufform geben. Diese vorab mit Butter einfetten. Auf eine Schicht Bärlauch die Linsen geben und mit dem Bärlauch wieder abschließen.

4. Hartkäse mit der Küchenreibe zermahlen und auf dem Auflauf verteilen. Bei 180 Grad Celsius für circa 45 Minuten im Ofen backen, bis sich eine leicht bräunliche Kruste des Käses auf der Form gebildet hat. Auflauf herausnehmen und überkühlen lassen.

## **Tipp**

Kleine Cherrytomaten für den Linsen-Auflauf mit Bärlauch geben dem Rezept eine fruchtig süßliche Note und verfeinern den Gesamtgeschmack.