Linsen-Lasagne

Das Rezept für die vegetarische Linsen-Lasagne ist eine köstliche, proteinreiche Alternative zur klassischen italienischen Lasagne mit Fleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Rote Linsen
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Möhren (mittelgroße)
2 EL	Olivenöl
600 ml	Gemüsebrühe
500 ml	Tomaten passiert
1 EL	Italienische Kräuter (getrocknet)
12 Stk.	Lasagneblätter
200 g	Créme frâiche
3 EL	Wasser
100 g	Käse (gerieben)
	Butter (o. Öl für die Form)

Zubereitung

1. Für die **Linsen-Lasagne** die Linsen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Möhre schälen und entweder sehr klein würfeln oder grob raspeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch sowie Möhren bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten glasig dünsten. Anschließend die Linsen und die Gemüsebrühe hinzufügen, alles aufkochen und mit geschlossenem Deckel 10–15 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

2. Nun die passierten Tomaten und die italienischen Kräuter unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Zuerst eine Schicht Tomaten-Linsen-Sauce in die Form geben, dann mit Lasagneplatten bedecken. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus der Linsen-Tomatensauce bestehen. Crème fraîche mit 3 Esslöffeln Wasser glatt rühren und gleichmäßig auf der Lasagne verteilen. Zum Schluss mit geriebenem **Käse** bestreuen und die Linsen-Lasagne im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp