

Linzenlasagne

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Grundmenge: 4 Personen

Zutaten:

- 200 g Linsen, rote oder grüne
- 2 Stangen Lauch
- 3 Fleischtomaten
- 2 Karotten
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Wasser
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- 2 EL Balsamico, bianco
- Salz & Pfeffer
- 200 g Crème fraîche
- Lasagneplatten
- 100 g geriebener Käse (Gouda oder Emmentaler)
- Chiliblocken
- Knoblauchgranulat



Sonstiges:

- Auflaufform
- Butter für die Form

Zubereitung:

1. Lauch in Ringe schneiden. Karotten schälen und grob raspeln. Tomaten würfeln
2. Lauch mit der Butter in einer Pfanne andünsten. Karotten und Linsen hinzugeben und kurz mit dünsten
3. Tomaten untermischen und kurz köcheln lassen. Mit dem Wasser ablöschen und kräftig würzen
4. Crème fraîche unterrühren und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
5. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Auflaufform leicht buttern
6. Boden der Auflaufform mit Lasagneplatten belegen und die Hälfte der Füllung darauf verteilen
7. Zweite Schicht Lasagneplatten auflegen und mit einer Schicht Füllung enden
8. Lasagne mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten backen