

Lasagne Rezepte

Linsenlasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Linsen, Teigwaren

1	Pack.	Fertige Lasagneteigblätter	500 ml	Gemüsesuppe
200 g		Rote Linsen	200 g	Crème fraîche
2	mittelgr.	Stangen Lauch	2	Essl. Balsamicoessig
3		Fleischtomaten (oder - Tomatenpüree)		Salz, Pfeffer
				Etwas Chili
2		Karotten	2	Essl. Butter
1	Essl.	Butter	100 g	Geriebener Gouda
1		Lorbeerblatt		Fett für die Form

Lauch putzen, der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Tomaten häuten, grob würfeln, Karotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, geschnittene Gemüse darin andünsten. Linsen mit Lorbeerblatt dazugeben und ebenfalls andünsten. Gemüsesuppe begeben und 15 Minuten köcheln lassen. Das Linsengemüse mit 100 g Creme fraiche, Essig, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Auflaufform ausfetten, etwas Linsengemüse einfüllen, Lasagneteigblätter darüber legen. Danach den Vorgang so lange wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. 100 g Creme fraiche mit Butter und geriebenem Käse vermischen und als oberste Schicht auf die Lasagne auftragen. Linsenlasagne auf mittlerer Schiene im Rohr bei 180 °C in 30 Minuten goldbraun backen.

Linsenlasagne auf Tellern anrichten. Dazu passt Salat.