



Lasagne mit Linsenbolognese

... herrlich würzig

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für die Linsen-Bolognese zunächst die Zwiebeln schneiden, Knoblauch fein hacken. Möhren und Sellerie fein schneiden oder mit einem Zerkleinerer fein zerkleinern. Olivenöl in eine große Pfanne geben und das Gemüse darin anschwitzen. Gewürze, Oregano, Thymian, Zucker und Tomatenmark hinzugeben und kurz mit dem Gemüse anschwitzen. Die Linsen hinzugeben. Mit Brühe und Tomaten ablöschen. Schokolade hinzugeben und zehn Minuten köcheln lassen. Basilikum und Petersilie hinzugeben und ziehen lassen.

Derweil die Bechamel vorbereiten. Butter in eine Pfanne oder Topf zerlassen. Mehl unter rühren hinzugeben und kurz anschwitzen. Mit der Milch unter rühren ablöschen. Die Sahne hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Käse einrühren.

Für die Lasagne eine Ofenform fetten. Etwas Linsenbolognese auf den Boden geben, darauf die Lasagneplatten. Mit Linsenbolognese bedecken, etwas Käse darauf streuen, mit Lasagneplatten bedecken. So fortfahren bis die Sauce aufgebraucht ist. Zum Schluss mit Lasagneplatten bedecken, die Hälfte der Bechamel darauf verteilen und nochmals mit Lasagneplatten bedecken. Die restliche Bechamel darauf verteilen. Mit dem geriebenen Käse und Parmesan bestreuen. Lasagne bei 160 °C Umluft 25 Minuten backen, auf 200 °C hochstellen und weitere 15-20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit dem Oregano leicht bestreuen.

Ein Kaufsliste

Auflaufform: ca. 15x20x5 cm

Für 4-6 Personen

500 g Garofalo Lasagne Riccia

200 g geriebenen Gouda o.ä.

50 g geriebenen Parmesan

1 TL Oregano

Linsen-Bolognese

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 80 g Knollensellerie
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 50 g Tomatenmark
- 150 g rote Linsen
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 g Tomaten (aus der Dose)
- 30 g Zartbitterschokolade
- 2 EL Basilikum
- 1 EL Petersilie

Bechamel

- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- 200ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- Salz nach Belieben
- 50 g gerieben Käse

