



Vegetarische Lasagne

mit Linsen und viel Käse

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Zunächst die Tomaten-Gemüse-Sauce vorbereiten. Den Kürbis oder Süßkartoffel vorbereiten und sehr fein hacken (ggf. mit einer Küchenmaschine). Die Pilze ebenso fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Pilze und Kürbis in Olivenöl scharf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und weiter anbraten. Zucker, Paprikapulver und Chili dazugeben. Linsen einrühren und mit der Brühe ablöschen, verrühren und die Tomaten dazugeben. Oregano, Thymian und Lorbeerblätter sowie das Tomatenmark hinzugeben. 10-15 Minuten köcheln lassen.

Derweil die Bechamel-Sauce vorbereiten. Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl hinzugeben. Unter rühren leicht bräunen und mit der Milch ablöschen. Hitze herunterstellen und ständig rühren. Zum Schluss den Käse einrühren und mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen und die Sauce nochmal abschmecken, sie darf etwas würziger sein. Etwas Tomaten-Gemüse-Sauce in eine Ofenform geben. Lasagneplatten darauf legen und mit der Sauce bedecken, nochmal Platten drauf geben, großzügig mit Sauce bedecken, etwas Bechamel darauf verteilen und weiter schichten. Zum Schluss noch eine Schicht Lasagneplatten, die restliche Bechamel darauf geben und mit Käse bestreuen. Bei 170 °C Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste

4-5 Personen

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL brauner Zucker
- 200 ml Gemüsebrühe
- 600 g Tomaten aus der Dose
- 200 g Kürbis oder Süßkartoffel
- 150 g Champignons
- 70 g rote Linsen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Chili
- 1 TL Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Oregano
- 1 TL Salz
- 12-15 Lasagneplatten
- 200 g geriebenen Käse

Bechamel:

- 20 g Butter
- 15 g Mehl
- 250 ml Milch
- 50 g geriebenen Käse
- 1 Msp. Muskat
- 1 TL Pfeffer

