

Linsen-Lasagne

Schmeckt kalt ebenso gut



von: njoy-food

4 Portionen

Zutaten:

Für die Lasagne:

2 (6 g) Knoblauchzehe(n) geschält
 1 (50 g) Zwiebeln geschält
 200 g Karotte(n) geschält
 150 g Linsen rot
 680 g Tomatensoße italienisch
 (Standardrezeptur) oder z.B. Arrabiata-Sauce
 300 g Wasser
 2 EL (14 g) Balsamicoessig weiss
 1 g Zucker
 n. B. Salz
 n. B. Pfeffer weiß
 300 ml (300 g) Gemüsebrühe
 (Standardrezeptur)
 500 g Frischkäse mit Kräutern mind. 30% Fett
 i. Tr.
 2 (500 g) Zucchini
 12 (220 g) Lasagneblätter
 125 g Mozzarella 20% Fett i. Tr.
 1/2 Bund Thymian frisch

Zubereitung

- 1 Knoblauch, Zwiebeln und Karotten in kleine Würfel schneiden und in dem erhitzten Öl andünsten. Linsen kurz durchwaschen und dem Gemüse hinzufügen. Das ganz ca. 5 Min. weiterdünsten. Die Tomatensoße und die 300 ml Wasser angießen und weitere 10 min köcheln lassen. Das ganze mit dem Salz, Pfeffer und dem Zucker (damit die Säure der Tomatensoße bricht), sowie dem Balsamico-Essig abschmecken.
 - 2 Für die Käsesoße die Gemüsebrühe erhitzen und den Kräuterfrischkäse langsam einrühren. (Den Backofen auf 200 Grad vorheizen - Umluft: 180 Grad)
 - 3 Zucchini waschen und in Längsstreifen hobeln. Am besten nimmt man hierzu einen Sparschäler.
 - 4 Etwas Käsesoße in eine gefettete Auflaufform (30 x 20 cm) geben und mit einigen Lasagneplatten belegen. Danach 1/3 der Linsensoße auf die Lasagneplatten verteilen und mit einer Schichte der gehobelten Zucchinischeiben belegen. Dies wird solange wiederholt bis die Zutaten aufgebraucht sind. Bitte darauf achten, dass die letzte Lage mit der Linsensoße abschließt.
 - 5 Den Mozzarella in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf der Linsensoße verteilen.
 - 6 Auf der mittleren Schiene des Backofens wird die Linsenlasagne nun 35-40 min. überbacken.
 - 7 Den frischen Thymian zwischenzeitlich waschen und trocken tupfen und vor dem Servieren damit die Lasagne garnieren.
- 🕒 Arbeitszeit: 25 Minuten
 Koch-/Back-/Trockenzeit: 50 Minuten
 Fertig in: 1 Stunden 15 Minuten
- 👤 njoy-food