

Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne



Zutaten für 2 Personen

1 Zwiebel
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
30g Tomatenmark
320ml Wasser
160g rote Linsen
frischen Rosmarin, Thymian, Oregano
1400ml passierte Tomaten
Paprikapulver
Salz, Pfeffer
Curry
etwas Zimt
etwas Chilipulver nach Belieben
15g Honigsenf (oder 1/2 Honig 1/2 Senf)
1 EL Sojasauce

200g Lasagneblätter

150g Crème fraîche

60g Bergkäse

Zubereitung

1. Die Zwiebel in einem großen Topf in Öl anbraten. Gegen Ende den Knoblauch dazu geben. Ebenso auch das Tomatenmark kurz mit anbraten. In dieser Zeit die roten Linsen unter fließendem Wasser in einem Sieb durchspülen bis das Wasser klar wird.
2. Den Topfinhalt mit dem Wasser ablöschen. Die Linsen mit frischem klein gehackten Rosmarin, Thymian und Oregano hinzu geben. So lange köcheln lassen bis das Wasser verkocht ist.
3. Die passierten Tomaten zugeben und mit den Gewürzen sowie Honigsenf und Sojasauce abschmecken. Die Linsensauce kann ruhig etwas überwürzt sein, denn die Lasagneblätter nehmen noch ein wenig des Geschmacks.
4. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
5. Nun die Lasagne in einer Auflaufform schichten. Mit der Sauce beginnen, Crème fraîche darauf verstreichen, dann Lasagneblätter darauf legen. Wiederholen bis die Sauce verbraucht ist. Die letzte Schicht sollte Sauce oder Crème fraîche sein.
6. Den Käse raspeln und darauf streuen.
7. Für etwa 20 Minuten im Ofen überbacken bis der Käse goldbraun ist.