

Genug für eine Auflaufform


GOURMET
KIDS



Dein Rezept

> Lillys
Linsen-Lasagne <

www.gourmet-kids.at

> Linsen-Lasagne <

Das brauchst du für die Lasagne:

- 1 Pkg. Lasagneblätter
- 1 Pkg. Reibekäse
- 1 EL Olivenöl

für das Sugo:

- 1 Stk. Karotte
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stange Sellerie
- 60 g rote Linsen
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten gewürfelt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Oregano
- 1 Prise Rosmarin
- 1 Prise Thymian
- 1 EL Olivenöl

für die Bechamel:

- 750 ml Milch
- 45 g Butter
- 60 g Mehl
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

So einfach geht's:

1.

Für das Sugo: Schäle das Gemüse und schneide es in kleine Würfel. Erhitze Öl in einer tiefen Pfanne und röste das Gemüse an. Gib das Tomatenmark dazu und röste es mit an. Lösche alles mit einem kleinen Schuss Wasser ab und gieße die passierten Tomaten dazu. Füge Gewürze und Linsen hinzu und lasse die Sauce köcheln, bis die Linsen weich sind.

2.

Für die Bechamel: Schmelze Butter in einem kleinen Topf, füge Mehl hinzu und rühre es ein. Gieße die Milch schrittweise dazu, während du umrührst. Schmecke mit Gewürzen ab und stelle die Sauce beiseite.

3.

Für die Lasagne: Heize den Ofen auf 180°C Umluft vor. Streiche eine ofenfeste Form mit Öl aus und verteile etwas Sugo darauf. Schichte nun abwechselnd Lasagneblätter, gefolgt von Sugo und einer dünnen Schicht Bechamel. Verteile auf der letzten Bechamelschicht den Reibekäse.

4.

Backe die Lasagne für ca. 30 – 40 Minuten im Ofen, bis sie goldbraun ist.