

Linsenlasagne

Zutaten:

180 g Linsen
560 ml Wasser
1 EL Olivenöl
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Paket passierte Tomaten
1 Tasse Champignons
1 Zucchini
3 Möhren
2 TL Oregano
240 g Lasagneblätter
500 g Pizzakäse
1 TL Paprikapulver
100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

- Linsen 25 Minuten zugedeckt im Wasser kochen lassen, bis das Wasser aufgenommen ist.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Champignons und Zucchini klein schneiden.
- Möhren raspeln.
- Tomatensauce, Gemüse und Oregano zum Zwiebelknoblauch geben.
- Alles zum Kochen bringen
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Linsen hinzugeben und gut durchrühren.
- Auflaufform mit einer Schicht Lasagneblätter auslegen.
- Ein Drittel der Linsenmischung einfüllen.
- Vom Pizzakäse ein Drittel überstreuen.
- Zwei weitere Schichten Lasagneblätter und Käse zufügen.
- Mit dem Emmentaler und Paprikapulver bestreuen.
- Etwa 25 Minuten bei 180° C überbacken.