



Linienlasagne

Zutaten

- eine Zwiebel
- zwei Knoblauchzehen
- zwei Karotten
- 150 g Knollensellerie
- 180 g rote Linsen
- 3 EL Tomatenmark
- 400 ml Gemüsebrühe
- 500 g gestückelte Tomaten
- 2 TL Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 3 Lasagneblätter
- 100 g geriebener Emmentaler
- saure Sahne
- Muskat

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie fein würfeln. Linsen abwaschen; Kräuter hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Thymian 5 Minuten anschwitzen. Anschließend Linsen und Tomatenmark dazugeben und alles ca. 2 Minuten mit garen. Mit 400 ml Gemüsebrühe ablöschen, die gehackten Tomaten dazugeben und bei geschlossenem Deckel auf niedriger Temperatur ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.

Die Saure Sahne mit dem Muskat würzen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. In einer ausreichend großen Auflaufform in der Reihenfolge Linsenmasse, saure Sahne, Lasagneblätter die Zutaten stapeln und mit der sauren Sahne abschließen. Mit dem Emmentaler bestreuen und für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.

733 kcal
29,3 g Eiweiß
11,3 g Fett
127,9 g Kohlenhydrate

Vorbereitung: 10 Min.
Kochen: 60 Min.
Fertig in: 70 Min.