

Vegetarische Linsen-Lasagne

Quickfacts

Aktive Zeit: 60 Minuten Gesamtzeit: 100 Minuten Nährwert: 626 KCAL pro Person

Zutaten für 4 Personen

1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1	Rüebli, in Würfel
200 g	Knollensellerie, in Würfel
200 g	Grüne Linsen
25 g	Getrocknete Steinpilze, circa 5 Minuten in Wasser eingeweicht, abgetropft und grob gehackt
1	Lorbeerblatt
700 g	passierte Tomaten
4 dl	Wasser
1 ½ TL	Salz
etwas	Pfeffer
3 EL	Olivenöl
4 EL	Weissmehl
7 dl	Haferdrink
¼ TL	Muskat
¾ TL	Salz
etwas	Pfeffer
12	grüne Lasagne-Blätter

Zubereitung

- 1) Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Knollensellerie circa 5 Minuten anbraten. Linsen, Pilze und Lorbeer dazugeben und kurz mitdämpfen. Tomaten und Wasser dazu giessen, würzen und aufkochen. Hitze etwas reduzieren und 40 Minuten köcheln.
- 2) Öl in einer Pfanne erhitzen. Mehl dazugeben und mit einem Schwingbesen auf mittlere Stufe etwas andünsten. Den Haferdrink begeben und circa 10 Minuten köcheln.
- 3) Die Sauce Béchamelsauce und die Linsensauce mit den Lasagne-Blätter lagenweise in eine circa 2½ Liter grosse, ofenfeste Form geben.
- 4) Die Form circa 40 Minuten in der Mitte des auf Grad vorgeheizten Ofen backen.