

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Lasagne mit Linsengemüse

Lasagne mit Linsengemüse

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel
25 g Mehl
1/2 l Milch
Gewürze:
Salz,
Pfeffer,
Muskat,
Worcestersauce
1 Karotte
3 Knoblauchzehen
2 Eßl Olivenöl
1 Dose (800/850 g) Linsen
oder 500 g getrocknete,
die aber vorher gegart werden müssen.
(Dazu 1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren, 4 Nelken)
0,1 l Rotwein
200 g Mozzarella grob gerieben
100 g geriebenen Parmesan
300 g Lasagneblätter
(am Besten so viele Lasagneblätter in die Form legen dass es 6 Lagen reicht.)



Zubereitung:

Wenn man getrocknete Linsen verwendet, diese am Vortag einweichen. Dann das Einweichwasser abgießen und mit frischem Wasser zusammen mit den Gewürzen eine Stunde sanft köcheln. Die Lasagneblätter in Salzwasser weich kochen (auch wenn „nicht kochen“ auf der Packung steht).

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Mehl ohne Fett 2 Min. anrösten. Die Zwiebel dazugeben und noch 1 Min. mit dem Mehl anrösten. Alles vom Herd nehmen und 2 Min. abkühlen lassen.

Die Milch zur Mehl-Zwiebel-Mischung geben und alles glatt rühren, zum Kochen bringen und 5 Min. leicht köcheln lassen. Die Sauce mit den Gewürzen würzen, eventuell mit einem Stabmixer cremig aufschlagen.

Die Karotte und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und im Öl ca. 2 Min. anbraten. Das Linsengemüse dazugeben (Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren entfernen) und den Rotwein angießen.

Die beiden Käsesorten mischen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Alle Zutaten in eine feuerfeste Form schichten. Dafür mit der Soße beginnen, dann den Käse, Lasagne, Linsen, Lasagne usw. Zum Schluß die letzte Lage Lasagne mit Käse bestreuen und ab in den Ofen. Wenn die oberste Schicht gebräunt ist, kann die Lasagne serviert werden.

Gutes Gelingen wünschen „blauwahl“ und die Aalener Kochbaeren.