

# ROTE-LINSEN-LASAGNE

## ZUTATEN

(für Auflaufform ca. 30 x 20 cm)

- 190 rote Linsen (gewaschen)
- 1 Zwiebel
- 20 g Rapsöl
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Dose gehackte Tomaten mit Kräutern (400 g)
- 1 Dose pürierte Tomaten (400 g)
- 40 g gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse, Mandeln, Pinienkerne)
- Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
- Salz, Pfeffer, 1/2 TL Kreuzkümmel
- 9 Lasagne Platten - ohne Vorkochen



## Béchamelsoße:

- 30 g Butter
- 3 gestrichene EL Mehl (Weizen 405)
- 200 g Milch
- 200 g Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- ca. 80 g geriebenen Mozzarella

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken und in Rapsöl anrösten.
2. Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) sehr klein schneiden.
3. Die gewaschenen Linsen und das Suppengemüse ebenfalls in die Pfanne geben, umrühren und dann mit dem Inhalt der beiden Tomaten-Dosen ablöschen, ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen.  
Zwischendurch etwas Wasser angießen.  
Zum Schluss mit Zitronenschalenabrieb, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und die Masse abkühlen lassen. Die gehackten Nüsse dazugeben.
4. In einem Topf die Butter schmelzen lassen, mit dem Schneebesen das Mehl einrühren, mit der Milch ablöschen und immer wieder rühren.  
Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer dazugeben.  
Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, evtl. noch etwas Milch einrühren.
5. Einschichten:  
Linsenmasse, Béchamelsoße, 3 Lasagneplatten nebeneinander, diese Reihenfolge noch zweimal, oberste Schicht ist Linsenmasse mit Béchamelsoße.  
Zum Schluß den Mozzarella darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Ober-Unter-Hitze ca. 30 min. goldbraun backen.
6. Vor dem Servieren ca. 10 Minuten ruhen lassen.