



# Linsen-Lasagne

Zeit gesamt  
1h 10minZubereitungszeit  
10minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Parmesan	80 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Suppengemüse	1 Bund
Linsen, braun	100 g
Olivenöl	2 EL
Rotwein, trocken	200 ml
Wasser	200 ml
Tomatenmark	20 g
Tomaten, gehackt	800 g
Salz	
Zucker	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Crème fraîche	400 g
Mozzarella	200 g
Lasagneplatten	15 St.
Basilikum, frisch	10 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Auflaufform, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Parmesan geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Parmesan in eine Schüssel umfüllen.
2. Zwiebel schälen und halbieren. Knoblauch schälen. Suppengemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In den Mixbehälter Zwiebel, Knoblauch und Suppengemüse geben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mithilfe des Spatels nach unten schieben. Linsen und 2 EL Olivenöl zugeben und 5 Min./Anbratstufe braten.
3. Danach mit Rotwein, Wasser, Tomatenmark und gehackten Tomaten auffüllen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und 15 Min./Stufe 1/100 °C garen.
4. Derweil in einer Schüssel Crème fraîche mit der Hälfte des Parmesans und etwas Pfeffer mischen. Mozzarella trocken tupfen und in möglichst dünne Scheiben schneiden.
5. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Auflaufform eine Schicht vegetarische Bolognese verteilen, 2–3 Lasagneplatten darauflegen und einige Esslöffel Crème fraîche darauf verstreichen. Mit den übrigen Zutaten genauso verfahren und dabei mit Sauce enden. Alles mit Mozzarella belegen und dem restlichen Parmesan bestreuen. Lasagne im Backofen ca. 25–30 Min. goldbraun überbacken.
6. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Fertige Lasagne aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	840 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	39 g