

## Ein Klassiker in neuer & super leckerer Variation

### Lasagne mit Linsen

Für 6 Portionen.

#### Zutaten:

- 9-12 Lasagne Blätter
- 600 g Linsen (vorgekocht oder Dose)  
Alternative: 600 g Quorn
- 2-3 Zwiebeln
- 2-3 Knoblauch
- ca. 1 Büchse geschälte Tomaten (Pelati)
- 300 g Rüebli und 200g Sellerie geraffelt
- 2 dl Bouillon
- 80 g geriebener Sbrinz oder Greyerzer
- nach Belieben: Majoran und Rosmarin
- Paprika, Salz und Pfeffer

#### Béchamelsauce

- 30 g Butter
- 40 g Mehl
- 6 dl Milch
- Salz und Muskatnuss



#### Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch kurz anbraten und dann die grob geraffelten Rüebli und Sellerie sowie das Tomatenpüree dazugeben und während 10 Minuten kochen. Dann die Linsen dazu geben und mit der Bouillon ablöschen und während ca. 20 Minuten weiterkochen lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Pfeffer, Salz, etwas Paprika und Rosmarin oder und Majoran würzen.
2. Béchamelsauce  
Butter in einer Pfanne warm werden lassen und das Mehl vorsichtig unter stetigem Rühren beifügen. Sobald das Mehl gut vermischt ist, die Milch nach und nach dazu giessen und ständig rühren bis die Sauce glatt und gebunden ist. Mit genügend Salz und nach Belieben mit Muskatnuss würzen.
3. Die Lasagne Blätter werden nun in die Gratinform gelegt und Lage um Lage mit der Linsen-Gemüsefüllung und dann mit der Bechamelsauce beschichtet. Die oberste Schicht mit reichlich Reibkäse bestreuen.
4. In der Ofenmitte bei 220° C beträgt die Backzeit ca. 50 – 60 Min.

**Tipp:** Zu viel Lasagne? Das gibt es nicht, denn aufgewärmt am nächsten Tag ergibt dies ein super leckeres Mittag- oder Abendessen. Ein Salat kann gut dazu kombiniert werden.