

Linsenlasagne für 6 Personen

250 g gekochte Rote Linsen*	(ca. 125 g Trockengewicht)
1 große Zwiebel	in
2 EL Olivenöl*	anschwitzen
1 Bd. Suppengrün) in kleine Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben und
1 Zehe Knoblauch) bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten
	Linsen dazu geben und mit
ca. 200 ml Gemüsebrühe	ablöschen
800 g Dosentomaten	grob zerkleinern, dazugeben und mit
Salz* und Pfeffer*	abschmecken

Die Soße bei geringer Hitze einige Zeit vor sich hin köcheln lassen.

Bechamelsoße:

40 g Butter	in einem kleinen Topf schmelzen
40 g Mehl	hinzufügen und kurz anschwitzen
500 ml Milch	zugießen, alles glatt rühren und bei geringer Hitze aufkochen
lassen.	
	Mit
Salz*, Pfeffer* und Muskat*	abschmecken

Lasagne:

Die Lasagneplatten (12) und die Soßen in einer Auflaufform abwechselnd schichten.

Mit der Linsensoße beginnen.

Die letzte Schicht sollte Bechamelsoße sein. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.

Tipp: Statt 800 g Dosentomaten kann man auch 500 g Tomatenpüree und 500 g klein geschnittenes Gemüse (z.B. Paprika, Möhren, Pastinaken, Kürbis) verwenden. Dann aber das Gemüse schon mit dem Suppengrün dazugeben.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**