

Lasagne mit Porree und Linsen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Braune Linsen
1	Essl.	Olivenoel
450	Gramm	Porree; (Lauch) Feingeschnitten
1		Karotte; gewuerfelt
2		Zwiebeln; gewuerfelt
250	Gramm	Champignons; kleingeschnitt.
2	Zehen	Knoblauch; zerdrueckt (oder mehr)
450	Gramm	Tomaten; abgezogen, Gewuerfelt
1	Teel.	Oregano
1	Teel.	Majoran
1	Essl.	Sojasauce
		Salz
		Pfeffer
400	Gramm	Lasagne; frische, Menge Anpassen
1/4	Ltr.	Bechamelsauce
50	Gramm	Parmesan; frisch gerieben

Anleitung:

Linsen mit viel Wasser zum Kochen bringen und 25 Minuten koecheln lassen. Abgiessen, Wasser aufbewahren.

Porree, Zwiebeln, Karotte und Knoblauch im Oel bei schwacher Hitze 5 Minuten duensten.

Linsen, Tomaten, Gewuerze u. Sojasauce hinzufuegen und 15-20 Minuten koecheln lassen. Evtl. etwas Kochwasser hinzufuegen. Salzen und pfeffern.

Nudeln, Linsenmasse und Bechamelsauce in einer gefetteten Auflaufform abwechselnd schichten, mit Bechamelsauce abschliessen. Mit dem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen (180 Grad) 30 Minuten goldbraun backen.