

Vegetarische Lasagne

Zutaten für 6 Portionen:

- 10 Lasagneplatten
- 150 g geriebener Käse
- 100 g Creme Fraiche

Für die Linsen-Bolognese:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 800 g gehackte Tomaten
- 300 ml Wasser
- 125 g rote Linsen
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Oregano
- 1,5 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide sie in kleine Würfel und dünste sie in einem großen Topf in Olivenöl an. Gib das Tomatenmark dazu und röste es kurz mit. Gieße das Wasser und die gehackten Tomaten an. Würze die Sauce mit Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer.
2. Spüle die Linsen ab und koche sie 10 Minuten in der Sauce.
3. Bedecke den Boden einer Auflaufform mit etwas Linsen-Bolognese. Gib darauf eine Schicht Lasagneplatten und dann wieder Linsen-Bolognese. Fahre so fort, bis die Sauce aufgebraucht ist.
4. Verteile zum Schluss die Creme Fraiche und den Käse auf der Lasagne. Backe sie bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 30 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

