

Rezeptidee

Lasagne mit Linsen-Bolognese



Zutaten Für 1 Auflaufform
à 16 x 24 cm (4 Portionen)

- 75 g Karotte
- 75 g Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 mittelgroße Tomaten
- 1 gestrichener TL Alnatura Gemüsebouillon
- 150 ml Wasser
- 2 EL Alnatura Olivenöl
- 1 1/2 EL Alnatura Tomatenmark
- 660 g Alnatura Passata
- 100 g Alnatura Berglinsen
- 1 TL Alnatura Gewürzmischung Italienische Kräuter
- 40 g Alnatura Margarine + etwas für die Form
- 40 g Alnatura Weizenmehl Type 550
- 500 ml Alnatura Haferdrink ungesüßt
- 1/2 TL Alnatura Meersalz
- 1/4 TL Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen
- 2 EL Alnatura Hefeflocken
- Alnatura Muskatnuss ganz
- 9 Alnatura Lasagneblätter

Zubereitung: 25 Min. + 1 Std. 50 Min. Garzeit

Für die Bolognese Karotte, Sellerie, Knoblauch und Schalotte putzen und schälen, Karotte und Sellerie 1/2 cm groß würfeln. Knoblauch und Schalotte fein hacken. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls 1/2 cm groß würfeln. Aus Gemüsebouillonpulver und Wasser nach Packungsanweisung eine Gemüsebrühe zubereiten. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Karotten- und Selleriestücke darin bei hoher Hitze unter ständigem Rühren 2 Min. scharf anbraten, Knoblauch und Schalotte dazugeben, 1 Min. weiterbraten. Tomatenmark ebenfalls zufügen und unter ständigem Rühren 2 Min. mit anbraten.

Mit Gemüsebrühe und Passata ablöschen. Linsen und Kräuter zugeben und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze 30 Min. garen, zwischendurch umrühren. Dann Deckel abnehmen und weitere 15 Min. sämig einkochen. Tomatenstücke dazugeben und nochmals 2 Min. köcheln lassen.

Für die Béchamelsauce Margarine in einem Topf zerlassen, Mehl unter ständigem Rühren untermischen, bis eine zähe Masse entsteht. Haferdrink in einem dünnen Strahl unter Rühren dazugeben. Mit dem Schneebesen glatt rühren, die Hitze reduzieren und die Sauce offen 8 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Salz, Pfeffer und Hefeflocken einrühren und mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform (16 x 24 cm) mit etwas Margarine fetten. 3 Lasagneblätter auf den Boden der Form legen, darauf 1/3 der Bolognese verteilen, wieder 3 Lasagneblätter darübergeben, dann 1/3 der Bolognese und die Hälfte der Béchamelsauce darauf glattstreichen. Noch einmal so verfahren, mit Béchamelsauce abschließen.

Lasagne im Ofen (Mitte) 45–50 Min. backen, bis die Oberfläche leicht bräunt und die Lasagneplatten beim Einstechen mit einem scharfen Messer weich sind.