

Linsenlasagne

- 4 Karotten
 - 1 1/2 Zucchini
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 230g rote Linsen
 - 2 grosse Dosen gehackte Tomaten
 - 4 1/5 dl Gemüsebouillon
 - 750g Ricotta
 - 125g Mozzarella
 - 1/2 Packung geriebener Parmesan
 - 1 Packung Lasagneblätter (vorgekocht)
 - Salz, Pfeffer, Zucker
 - Olivenöl
1. Karotten schälen und klein hacken. Zucchini waschen und in Scheiben hobeln. Zwiebeln hacken. Mozzarella in Scheiben schneiden.
 2. In einem Topf Zwiebeln in Olivenöl anbraten, Knoblauchzehen dazu pressen, Linsen zugeben, kurz mitdünsten, Karotten dazu, ebenfalls kurz mitdünsten und anschliessend Dosentomaten in den Topf giessen. Eine Dose mit Wasser füllen und dieses hinzufügen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. (Lässt sich auch Vorbereiten)
 3. In einer separaten Pfanne Bouillon aufkochen und Ricotta einrühren.
 4. Auflaufform mit etwas Öl oder Butter einfetten und mit Lasagneblätter belegen. Nun mit jeweils einer Schicht Tomaten-Linsensauce, Ricottasauce und gehobelte Zucchini belegen und wieder mit den Lasagneblättern starten. In der Mitte eine Schicht Mozzarella einlegen. Am Schluss mit Ricottasauce beenden und Parmesan darüber streuen.
 5. Bei 200° ca. 35-40 Minuten backen. Einen grünen Salat dazu servieren.

