Vegetarische Lasagne mit roten Linsen

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 25 Minuten	50 Minuten	4 Personen

ZUTATEN

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Karotte
100 g	Knollensellerie
	Thymian, frisch oder getrocknet
4 EL	Olivenöl
150 g	Rote Linsen
3 EL	Tomatenmark
400 ml	Gemüsebrühe
500 g	Tomaten, gehackt (Dose)
	Salz
	Pfeffer
1/2 Bund	Basilikum
300 g	Lasagneplatten
200 g	Mozzarella, gerieben

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
Karotten und Sellerie waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Wenn frischer Thymian verwendet wird: waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.
Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin das Gemüse und den Thymian ca. 5 min. anschwitzen. Linsen und Tomatenmark dazugeben, ebenfalls kurz mit anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die gehackten Tomaten dazugeben und ca. 20 min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Backofen auf 220° vorheizen.
Basilikum abzupfen, waschen, trocknen und klein schneiden.
Auflaufform mit etwas Olivenöl einreiben und abwechselnd Nudeln, Linsenragout, Basilikum und Mozzarella hinein schichten und mit einer Schicht Mozzarella abschließen.
Lasagne für ca. 30 min. backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet