

## Linsenlasagne

### Zutaten:

#### Tomatensoße

- 2 Zwiebeln
- 240 g getrocknete braune Linsen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Karotten
- 2 Pastinaken
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Gemüsebrühe
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Oregano, Thymian, Basilikum (frisch oder getrocknet)



#### Käsesoße

- 500 g Creme fraiche oder wahlweise Creme legere
- 150 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer
  
- 500 g Lasagneplatten

### Zubereitung:

Für die Tomatensoße: Zwiebeln hacken und in Öl glasig dünsten. Linsen unter kaltem Wasser abspülen und in den Topf geben. 650 ml Wasser und Tomaten hinzugeben. Karotten waschen und reiben, dann mit Tomatenmark und Gemüsebrühe zusammen in den Kochtopf geben. Abgedeckt 10 min bei mittlerer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Dann Knoblauch hinzufügen und mit Gewürzen abschmecken. Backofen auf 225°C vorheizen.

Für die Käsesoße die Creme fraiche zusammen mit 75 g geriebenem Käse in einem Topf erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist, dabei nicht kochen lassen. Salz und Pfeffer hinzufügen. Auflaufform einfetten und am Boden mit Tomatensoße beginnen. Dann abwechselnd Lasagneplatten, Tomaten- und Käsesoße schichten. Wiederholen, bis alle Platten aufgebraucht sind. Mit Käsesoße-Schicht enden und restlichen Käse bestreuen. In der Mitte des Ofens für ca. 20 min backen und genießen.