

LINSEN-LASAGNE

Aus unserer rechteckigen Ofenhexe

Vorbereitungszeit 50 Min | Backzeit 45 Min

So wird's gemacht:

Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek/Stufe 10 zerkleinern und umfüllen. Suppengemüse und Knoblauch in den Mixtopf geben, 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und 5 Min/100°C/Stufe 1 andünsten. Rotwein und Linsen zugeben und 6 Min/120°C/Stufe 1 garen. Tomaten, Wasser, Suppenpulver, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, Topf auf den Thermomix Friend stellen und 45 Min/100°C/Linkslauf/Stufe 2 weitergaren. Anstelle des Messbechers bitte Garkorbchen auf den Mixtopfdeckel stellen. In der Zwischenzeit Béchamelsoße herstellen. Hafermilch, Mehl, Salz und Muskat in den Mixtopf geben und 25 Min/100°C/Stufe 2 kochen. Öl zugeben und 20 Sek/Stufe 4 vermischen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Abwechselnd Linsensoße, Nudelplatten und Béchamelsoße in die Auflaufform schichten und solange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, mit der Béchamelsoße abschließen. Zur Seite gestellten Parmesan darüber streuen, 45 Min im vorgeheizten Backofen backen und servieren.



ZUTATEN:

- 12-16 Lasagneplatten
- 100 g Parmesan

Für die Linsensoße:

- 200 g Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Olivenöl
- 100 g Rotwein
- 200 g rote Linsen
- 750 g passierte Tomaten
- 300 g Wasser
- 2 TL Suppenpulver
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zucker

Für die Béchamelsoße:

- 800 g Hafermilch, ungesüßt
- 80 g Mehl
- 1 1/2 TL Salz
- 1 Prise Muskat
- 30 g Olivenöl

Gutes Gelingen, Deine Melli