



Kürbis-Linsen-Lasagne

Zutaten für 4 Personen

130 g gelbe Linsen	2 EL Balsamicoessig
320 g Gemüse (100 g Karotte	10 g Olivenöl
80 g Knollensellerie)	1 kl. Kartoffel
1 Zehe Knoblauch	1 kl. Zwiebel
10 g Tomatenmark	350 g Hokkaidokürbis
5 g Senf	1 EL Honig
200 ml Gemüsebrühe	200 ml Milch
200 g Tomatensauce	½ Bund frische Petersilie
Pfeffer, Salz, Majoran	150 g Gouda (40% Fett)
	Ca. 9-10 Lasagneblätter

Zubereitung

Das Gemüse (Lauch, Karotte, Knollensellerie) und Knoblauch klein würfelig schneiden und in 1 TL Olivenöl andünsten. Linsen und Tomatenmark dazugeben, mit Gemüsebrühe und Tomatensauce aufgießen, Senf und Gewürze zugeben.

20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind.

Mit 2 EL Essig abschmecken.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in 1 TL Öl anschwitzen. Kürbis und Kartoffel grob raspeln und hinzugeben. Unter rühren braten.

Nach ein paar Minuten mit dem Honig glasieren und Milch ablöschen. Salzen und pfeffern. Eine Handvoll geriebenen Käse dazugeben und köcheln lassen, bis eine cremige Masse entsteht. Fein geschnittene Petersilie hinzugeben.

Etwas Kürbismasse in eine Form geben und abwechselnd eine Lage Lasagneblätter, Linsen, Lasagneblätter, Kürbismasse, Lasagneblätter und Linsen schichten. Mit dem restlichen Käse oben bestreuen!



Bei 180 °C im Ofen etwa 35-40 Minuten backen. Falls die Lasagne oben schon etwas dunkel wird evtt. mit einem Deckel oder einer Alufolie für die restliche Backzeit abdecken

