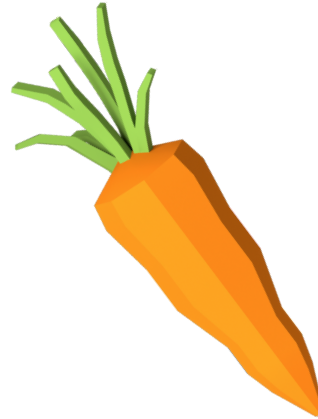


Linzenlasagne



Für 4 Portionen

- 1 großer Lauch
- 3 Fleischtomaten (o. Dosentomaten)
- 2 Karotten
- 200 g rote Linsen
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 g Creme Vega
- 2 EL Balsamico
- 1 Pck. Lasagneblätter
- 100 g Reibeschmelz



1. Lauch putzen und in feiner Streifen schneiden, Tomaten häuten und würfeln, Karotten schälen und klein schneiden.
2. Gemüse in einer Pfanne anbraten, Linsen und Lorbeerblatt dazugeben und mit anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen.
Linsengemüse mit 100g Creme Vega, Balsamico und Gewürzen abschmecken.
3. Auflaufform ausfetten, etwas Linsengemüse auf dem Boden der Form verteilen, Lasagneblätter darüberlegen. So lange Gemüse und Blätter abwechselt schichten, bis beides aufgebraucht ist.
4. Restliche Creme Vega mit Reibeschmelz vermischen und als oberste Schicht auf der Lasagne verteilen.
5. Lasagne bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene für 30 Minuten in den Ofen geben, bis die Lasagne goldbraun gebacken ist

