

Gemüselasagne mit Lasagneplatten aus roten Linsen

VORBEREITEN

70
Min.

ZUBEREITEN

95
Min.

NIVEAU



Zutaten 4 Portionen

Für die Lasagneplatten

250 g rote Linsen
250 g Mehl (Type 550)
140 g Wasser

Für die Tomatensauce

3 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Chilischote
400 g frische Tomaten
400 g ganze Dosentomaten
1/2 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer

Für das gegrillte Gemüse

2 Esslöffel Olivenöl
1 Hokkaido-Kürbis
300 g Kräuterseitlinge
300 g Grünkohl
1 Knoblauchzehe
Salz

Für den Ricotta

500 g Ricotta
1 Handvoll Basilikum

Salz, Pfeffer

Zum Überbacken

200 g geriebener Mozzarella

Besonderes Zubehör

Automatische Nudelmaschine
Hochleistungsmixer

Für mich ist der Sonntag der schönste Tag der Woche! Warum? An keinem anderen Tag kann ich so herrlich ausspannen und mich relaxed auf die neue Woche einstellen. Ganz in diesem Sinne nutze ich meine Sonntage gezielt, um von der meditativen Wirkung des Kochens zu profitieren und mit Hingabe aufwändigere Gerichte zu zaubern. Wie z.B. diese vegetarische Gemüselasagne mit selbstgemachten Lasagneplatten aus roten Linsen. Sie wartet mit dem Besten auf, was die herbstliche Saison derzeit zu bieten hat und schmeckt auch noch ein bis zwei Tage später in der Mittagspause wunderbar.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Für die Tomatensauce frische Tomaten, Zwiebel und Chili fein würfeln. Knoblauch und Basilikum hacken. Einen großen Topf erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Chili in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenwürfel dazugeben und kurz mitkochen. Dosentomaten und Basilikum hinzufügen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und 30 Minuten abgedeckt köcheln lassen.

- 3 -

Für das gegrillte Gemüse Kürbis und Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Knoblauch hacken. Kürbis auf ein

Gemüselasagne mit Lasagneplatten aus roten Linsen

Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und etwas Salz bestreuen. Für 10 Minuten im Backofen grillen. Inzwischen eine Pfanne erhitzen und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Kräuterseitlinge und Grünkohl hinzufügen und 5 Minuten sautieren. Mit Salz abschmecken und beiseitestellen.

- 4 -

Für die Lasagneplatten die roten Linsen in einen Hochleistungsmixer geben und zu feinem Mehl verarbeiten. Zusammen mit Weizenmehl in eine elektrische Nudelmaschine füllen und den Lasagneplatten-Aufsatz einsetzen. Das Programm 'Plain Pasta' auswählen und während des Knetprozesses langsam Wasser eingießen. Die fertigen Lasagneplatten mit einem Messer in gleichmäßige Nudelblätter schneiden. Auf ein Gitter legen und kurz antrocknen lassen.

- 5 -

Ricotta-Käse in eine Schüssel geben und gehacktes Basilikum unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

- 6 -

Die Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Nacheinander eine Schicht Tomatensauce, eine Schicht Lasagneplatten, eine Schicht Ricotta-Creme, eine Schicht gegrilltes Gemüse und eine Schicht sautiertes Gemüse in die Form geben. Diesen Vorgang 2 - 3 mal wiederholen. Für die letzte Schicht mit restlichem Gemüse, Tomatensauce und Ricotta abschließen.

- 7 -

Die Gemüselasagne mit Mozzarella bestreuen und im Ofen 40 - 50 Minuten backen.