



- Rezept der Woche -

Karotten-Lasagne

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Karotten
- 2 Zwiebeln und 4 Knoblauchzehen
- 1 Dose stückige Tomaten (400g), 3 EL Tomatenmark, 100 ml passierte Tomaten
- 100 ml Gemüsebrühe
- 130 g rote Linsen
- 250 g Ricotta
- 50 g zerbröselte Walnüsse
- ½ Packung Lasagneblätter
- 100 g geriebener Gouda oder Gratinkäse
- Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker, 1 TL frischer geriebener Ingwer
- Öl zum Braten
- Optional: 1 Dose Kidneybohnen

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
- Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken, in einem Topf Öl erhitzen und Zwiebeln glasig andünsten. Zucker darüberstreuen und für 2 Minuten karamellisieren
- Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen und kurz anbraten
- Stückige und passierte Tomaten, Ingwer, Gemüsebrühe und Linsen hinzugeben und für ca. 20 Minuten köcheln lassen (bis die Linsen gar sind). Wenn nötig, mehr Brühe dazugeben,
- Nach Geschmack salzen und pfeffern
- In der Zwischenzeit Karotten schälen, halbieren und in Stücken schneiden (ca. 3 cm)
- Ricotta in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse und Karotten hinzufügen und gut durchmischen. Optional: Kidneybohnen abgießen und abtropfen lassen. Zu der Ricotta-Karotten Mischung geben
- In einer Auflaufform zuerst ein wenig Tomaten-Linsen-Sauce verteilen
- Lasagneblätter und ca. 1/3 der Ricotta-Karotten Mischung darauflegen und mit ca. 1/3 der Tomaten-Linsen Sauce begießen. Die restliche 2 Schichten ebenso zubereiten
- Das letzte Lasagneblatt gut mit Tomaten-Linsen-Sauce bedecken und mit Käse bestreuen
- In Ofen auf der mittleren Schiene für ca. 30 Minuten backen, bis die Lasagne weich ist

Guten Appetit!