

**Schnell, gesund und einfach....**



## Lasagne mit Linsenbolognese

**Vor- und zubereiten** ca. 20 Min. **Backen** ca. 30 Min.  
**Für eine ofenfeste Form** von ca. 1 Liter, gefettet **Für** 2 Personen

### Zutaten

- 1 EL Olivenöl • 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst • 1 Rüebl, in Würfeli
- 150 g Lauch, in Würfeli • 80 g rote Linsen • 1 Dose Cherry-Tomaten (ca. 400 g) • ¼ TL Salz • wenig Pfeffer
- 1½ dl Gemüsebouillon • 250 g Ricotta
- 50 g geriebener Gruyère • 6 Lasagne-Blätter

### Zubereitung

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte, Knoblauch, Rüebl und Lauch, ca. 2 Min. andämpfen.

- Linsen kurz mitdämpfen, Tomaten begeben, aufkochen, würzen, beiseitestellen.
2. Bouillon und Ricotta mit der Hälfte des Käses verrühren.
3. 4 EL Linsengemüse in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagne-Blätter lagenweise mit dem Linsengemüse und der Ricottasauce in die Form schichten, mit der Ricottasauce abschliessen. Restlichen Käse darüberstreuen.
4. Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des 200 Grad heißen Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.