



Lasagne mit Linsen-Bolognese und Spinat

Meistens wird die Lasagne mit Hackfleisch zubereitet. Für eine vegetarische Variante sind Linsen eine gute Wahl, sie sind nicht einfach Fleischersatz, ähnlich wie eine Bolognese zubereitet, geben sie der Lasagne einen eigenständigen Geschmack und ergänzen das saftige Pastagericht mit Spinat mit einer leicht mehligem, aber sehr guten und vollmundigen Konsistenz.

Zutaten

8-10 Teigblätter für Lasagne
80g braune Linsen
40g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2Tl Tomatenpüree
1dl Passata di Pomodoro
1 Zweig frischer Rosmarin
1dl Gemüsebouillon
120g Blattspinat aufgetaut
Kräutersalz
80g Greyerzer gerieben
Olivenöl
Pfeffer
5cl Gemüsebouillon zum Überbacken

Béchamel:

25g Weissmehl
25g Tafelbutter
5dl Milch
1 Lorbeerblatt
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Ich habe getrocknete Teigblätter von meinem hausgemachten Pastateig verwendet. Diese müssen vorab 8 Minuten in leicht kochendem Wasser gegart werden und anschliessend auf einem Küchentuch oder auf Haushaltspapier abtrocknen. Käufliche Lasagneblätter können meist ohne Vorkochen verwendet werden (Meine sind besser).

Linsen-Bolognese:

Linsen 8 Stunden in kaltem Wasser einweichen (Dazu die Empfehlung auf der Packung beachten) und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch hacken, beides zusammen in Olivenöl dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Tomatenpüree zugeben und unter ständigem Rühren anrösten, bis sich ein oranger Film auf dem Pfannenboden bildet.

Bouillon, Passata und den Rosmarinzweig zugeben. Aufkochen und mit Pfeffer abschmecken. Linsen zugeben und köcheln lassen bis die Linsen weich sind (ca. 15 Minuten mit eingeweichten Linsen).

Spinat:

Spinat auftauen und leicht ausdrücken. In Olivenöl ca. 15 Minuten dünsten, dabei grosszügig mit Kräutersalz würzen.

Béchamel:

Butter leicht aufschäumen lassen, das Mehl zugeben und gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Milch zuerst schluckweise zugliessen und mit dem Schwingbesen gut verrühren, sobald ein leicht flüssiger Brei entstanden ist, den Rest der Milch zugliessen. Lorbeerblätter zugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Béchamel mindestens 10 Minuten köcheln lassen und dabei häufig mit dem Schwingbesen durchrühren.

Lasagne einschichten:

Mit je zwei Schichten Linsen-Bolognese und Spinat (siehe Bilder).

Die Gratinform ausbuttern, den Boden mit einer dünnen Schicht Béchamel bestreichen und mit Teigblättern belegen. Die Hälfte der Linsen-Bolognese darauf verteilen, mit Käse bestreuen und mit Béchamel bestreichen.

Mit Teigblättern bedecken und mit der Hälfte des Spinats belegen. Mit Béchamel bestreichen und Käse bestreuen.

Das Ganze wiederholen, die oberste Teigschicht mit dem Rest der Béchamel bestreichen und mit Käse bestreuen. Die Ränder der Lasagne mit etwas Bouillon übergiessen.

Im Ofen bei 180° 35 bis 40 Minuten gratinieren.















