

Schon  
probiert?



# Linsenlasagne mit Pilzen

tegut...

gute Lebensmittel

HAUPTGERICHT



SCHON PROBIERT?

# Linsenlasagne mit Pilzen

ZUTATEN für 4–6 Portionen

300 g Pilze (Champignons, Shiitake)	150 g Pardina-Linsen
4 El Olivenöl	2 El Tomatenmark
Salz	750 ml Gemüsebrühe
Pfeffer (aus der Mühle)	300 g Ajvar
1 kleine Süßkartoffel	125 g Mozzarella
2 Möhren	100 g Feta
2 Stangen Sellerie	250 g Ricotta
1 Zwiebel	300 g Lasagneblätter
2 Knoblauchzehen	

**Außerdem:**  
Ofenform (ca. 18 x 28 cm)



- vegetarisch
- leckerer Sattmacher

- 1 Pilze putzen, in Scheiben schneiden, in 1 El Olivenöl bei starker Hitze ca. 5 Min. braten, mit Salz, Pfeffer würzen.
- 2 Süßkartoffel, Möhren schälen, Sellerie waschen, trocknen, putzen, alles fein würfeln. Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein hacken, alles in 2 El Olivenöl ca. 5 Min. dünsten.
- 3 Linsen im Sieb abspülen, gut abtropfen, mit Tomatenmark kurz mitdünsten. 500 ml Gemüsebrühe und Ajvar zugeben, Linsenragout bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 30 Min. garen, mit Salz, Pfeffer würzen.
- 4 Mozzarella, Feta zerkleinern. Ricotta mit übriger Gemüsebrühe (250 ml) und übrigem Öl (1 El) verrühren. Im Wechsel Ricottasauce, Lasagneblätter, Linsenragout mit Pilzen und die Hälfte des zerkleinerten Käses einschichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit restlichem Käse (Hälfte) abschließen. Linsenlasagne im unteren Drittel des 200 Grad heißen Backofens ca. 30 Min. garen.



#### Kleine Proteingiganten

Die Pardina-Linsen unserer Marke mit dem **tegut...** Reinheitsversprechen liefern viel pflanzliches Eiweiß, haben ein herzhaftes Aroma und lassen sich in der Küche vielseitig verwenden. Sie sind lecker in Salaten, Suppen, Bratlingen und eine großartige Basis für würzige, vegetarische Aufstriche. Einweichen vor dem Kochen ist nicht notwendig. Die Garzeit beträgt ca. 30 Minuten.

🕒 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 40 Min.  
**GARZEITEN** ca. 70 Min.

### TIPP AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

#### Sind noch Reste da?

Hier lohnt sich auf jeden Fall ein Kühlschrank-Check! Vor allem übrig gebliebenes Gemüse und Käsereste lassen sich in unserer Lasagne hervorragend unterbringen.



**tegut...**  
**Kochwerkstatt**



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

**tegut... Kundenbetreuung**  
**0800 / 000 22 33**

Mo.–Fr. 8–18 Uhr  
(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)