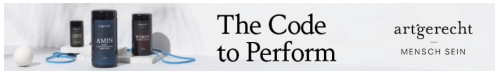


Berglinsen-Lasagne mit Bergkäse-Kruste

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
30	**25**	**Mittel**
Minuten	Minuten	☆ ★ ☆

Zutaten

- Olivenöl
- 2 große, rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 200g Berglinsen
- 1 Tube Tomatenmark
- 2 Dosen gestückelte Tomaten
- 3 Möhren, fein gewürfelt
- 3 Stängel Sellerie, fein gewürfelt
- 1 Paprika (gelb oder orange), fein gewürfelt
- 2 Handvoll TK-Erbsen
- 3 EL Oregano (getrocknet)
- 2 EL Rosmarin
- 1 kleine Prise (wirklich nur eine Prise!) Kreuzkümmel
- 2 Blätter Salbei, fein gehackt
- 2 Handvoll Basilikum, fein gehackt
- ca. 100ml Wasser
- Salz, Pfeffer, scharfer Paprika, Chili
- 2 Zucchini
- nach Belieben: ein paar Lasagneplatten
- 100g milder Bergkäse
- 1 Mozzarella



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und die trockenen Gewürze hinzugeben und scharf anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit Tomaten ablöschen, Gemüse hinzugeben und alles zusammen für 20 Min. köcheln lassen. Hin und wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Linsen sowie die frischen Kräuter in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel so lange weiterköcheln, bis die Linsen gar sind. Je nach Bedarf Wasser hinzugeben.

Während die Linsen köcheln, die Zucchini längs in schmale, ca 2-3mm dicke Scheiben schneiden. Die übrig bleibenden Reste einfach klein würfeln und in die Sauce geben.

Den Bergkäse raspeln, den Mozzarella in Würfel schneiden.

Wenn die Linsen gar sind, die Sauce noch einmal mit Gewürzen abschmecken.

In einer Auflaufform abwechselnd Sauce und Zucchini-Platten schichten. Darauf achten, dass die unterste und die oberste Schicht jeweils aus Sauce besteht. Je nach Belieben könnt ihr eine Zucchini-Schicht auch durch Nudelplatten ersetzen.

Die Mozzarellawürfel gleichmäßig dazwischenschichten. Zum Schluss den geriebenen Bergkäse auf die Lasagne geben und alles zusammen für ca. 20-25 Minuten auf

© 2026 TIME2TRI GmbH

mittlerer Schiene backen.

© 2026 TIME2TRI GmbH