

# GOLDENE LINSEN- LASAGNE

---

## OHNE FLEISCH

### ZUTATEN

Für die Soße:

100 g gelbe Linsen  
150 g Karotten  
200 g Sellerie  
50 g Zwiebel  
1 EL Rapsöl  
1 TL Tomatenmark  
ca. 500 ml Wasser  
1 TL Gemüsebrühe-  
Pulver, Bio  
1/2 TL Kurkuma  
50 ml Sojadrink, Bio  
Salz, Pfeffer

Für die Béchamel-  
Soße:

1 EL Rapsöl  
1 EL Vollkornmehl  
250 ml Sojadrink, Bio  
Salz

Außerdem:

200 g Vollkorn-  
Lasagne-Teigblätter  
125 g Mozzarella,  
gerieben

### ZUBEREITUNG

Gemüse schälen. Zwiebel und Sellerie feinkwürfelig schneiden. Karotte mit einer Gemüsereibe raspeln. Linsen in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig anschwitzen. Linsen, Gemüse und Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Mit Wasser aufgießen, sodass alles mit Wasser bedeckt ist. 15 Minuten köcheln lassen, ggf. Wasser nachgießen. Gemüsebrühepulver, Kurkuma und Sojadrink hinzugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Béchamel-Soße zubereiten: Öl in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben und 3 Minuten anschwitzen. Mit Sojadrink aufgießen, salzen, und 5 Minuten köcheln lassen (Die Soße wird relativ flüssig sein, das sollte so sein). Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In eine Auflaufform alles einschichten: Beginnend mit Linsensoße und ein paar Löffel Béchamelsoße, darauf eine Schicht Lasagneblätter legen, wieder Linsensoße und so weiter. Die letzte Schicht sollten Lasagneblätter sein, die mit der restlichen Béchamelsoße bestrichen werden. Käse darüberstreuen und für 40 Minuten im Ofen backen.

