



aareguet.ch Linsä Lasagne

Zutaten für 6 Personen

aareguet.ch Linsäsauce:

- 70 g Parmesan
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 80 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Olivenöl
- 200 g Wasser
- 200 g Rotwein
- 1 Dose gehackte Tomaten (800 g)
- 200 g aareguet.ch Linsä
- 20 g Tomatenpüree
- 2 Zweigchen Majoran
- 1 Lorbeerblatt, getrocknet
- 1.5 TL Salz
- 4 Prisen Pfeffer

Béchamelsauce:

- 750 g Vollmilch
- 50 g Butter
- 70 g Weissmehl
- 1 TL Salz
- 2 Prisen Muskatnuss, gemahlen
- 12 Lasagneblätter

Zubereitung ohne Thermomix

aareguet.ch Linsäsauce:

1. Rüebli, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch zerkleinern und mit Olivenöl dämpfen
2. Wasser, Rotwein, Tomaten, aareguet.ch Linsä, Tomatenpüree, Majoran, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben, mischen und für 35 Minuten garen.

Béchamelsauce:

3. Butter in Pfanne schmelzen.
4. Weissmehl unterrühren.
5. Vollmilch, Salz und Muskat beifügen
6. Aufkochen bis die Béchamelsauce fester wird
7. 4 El Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen.
8. Lasagne-Blätter, aareguet.ch Linsä und Béchamelsauce lagenweise in die Form schichten, mit Béchamelsauce abschliessen. Beiseitegestellten Parmesan darüberstreuen.
9. Lasagne 35 Minuten (200°C) in der Mitte des Backofens backen. Lasagne herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

Zubereitung mit Thermomix

aareguet.ch Linsäsauce:

1. Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.
2. Rüebli, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Olivenöl zugeben und ohne Messbecher 7 Min./120°C/Stufe 2 dämpfen.
4. Wasser, Rotwein, Tomaten, aareguet.ch Linsä, Tomatenpüree, Majoran, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben, mit dem Spatel einmal mischen. Den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 35 Min./100°C/Stufe 1 garen.
5. Mit dem Spatel noch einmal durchrühren. Majoran und Lorbeerblatt entfernen. Mixtopf spülen.

Béchamelsauce:

1. Vollmilch, Butter, Weissmehl, Salz und Muskat in den Mixtopf geben, den Gareinsatz anstelle des Messbechers auf den Mixtopfdeckel setzen und 12 Min./100°C/Stufe 2 garen. Währenddessen Backofen auf 200°C vorheizen und eine weite ofenfeste Form (20 x 30 x 5 cm) einfetten.
2. 4 El Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen.
3. Lasagne-Blätter, aareguet.ch Linsä- und Béchamelsauce lagenweise in die Form schichten, mit Béchamelsauce abschliessen. Beiseitegestellten Parmesan darüberstreuen.
4. Lasagne 35 Minuten (200°C) in der Mitte des Backofens backen. Lasagne herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

weitere Infos ↓

