

## Rote-Linsen-Lasagne

Zubereitungszeit **70 Minuten**



### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Lasagne:

300 g rote Linsen  
2 Zwiebeln  
3 EL Rapsöl  
130 ml Wasser  
600 g passierte Tomaten  
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
1 Prise Chiliflocken  
2 Zucchini  
400 g Lasagneblätter  
150 g Cherrytomaten  
200 g Gorgonzola  
200 g Parmesan  
200 g Gouda

#### Für die Béchamelsauce:

40 g Mehl  
1 EL Butter  
500 ml Milch  
1 Rosmarinzweig  
1 Knoblauchzehe  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

1. Rote Linsen in einem Sieb unter kaltem Wasser waschen. Zwiebeln schälen und würfeln. Beides in einer Pfanne mit Rapsöl anschwitzen, dann mit Wasser ablöschen. Die passierten Tomaten hinzugeben, mit Sojasauce und Chiliflocken abschmecken und alles köcheln lassen.
2. Für die Béchamelsauce zunächst Mehl mit Butter in einem Topf anschwitzen. Unter ständigem Rühren nach und nach Milch hinzugeben.

3. Rosmarin und Thymian waschen, abzupfen und schneiden. Knoblauch schneiden. Die abgebundene Milch mit Kräutern, Knoblauch, Salz, Zucker und Sojasauce abschmecken.
4. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Ofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Form einfetten und abwechselnd Lasagneblätter, Linsen-Soße, Béchamelsauce und Zucchinischeiben schichten.
5. Cherrytomaten waschen, trocknen und halbieren. Gouda und Parmesan reiben. Cherrytomaten auf die Lasagne legen und zum Schluss alles mit Käse bestreuen. Die Lasagne für ca. 45 Minuten im Ofen backen. Anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

**Guten Appetit!**