

Lasagne mit Pardina Linsen

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

200 g	Pardina Linsen
1 L	Meine feine Rinds Bouillon
8 St	Lasagne Tafeln, ohne Vorkochen
2 St	Staudensellerie, gehackt
180 g	Suppengrün, gewürfelt
8	Knoblauchzehen
100 g	Tomatenmark, dreifach konzentriert
10 g	Sardellenpaste
2 TL	Majoran, gehackt
1 TL	Basilikum, gehackt
1 TL	Rosmarin, gehackt
2 TL	Rinds Bouillon instant Pulver
4	Spritzer Balsamico Essig
40 g	Butter
40 g	Mehl
60 g	Zwiebel, fein gehackt
¼ L	Meine feine Rinds Bouillon
¼ L	Sahne, süß, ungeschlagen

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Muskat

Zubereitung:

Die Linsen gut waschen, in „Meine feine Rinds Bouillon“ ca. 20 Minuten bissfest kochen, Bouillon unbedingt wegschütten und die Linsen im Sieb kurz kalt abbrausen.

Sellerie, Suppengrün, Knoblauch, Tomatenmark, Sardellenpaste, Kräuter und Bouillonpulver grob pürieren.



Ggf. etwas frische „Meine feine Rinds Bouillon“ zugeben, kräftig mit Pfeffer abschmecken. Dann die abgekühlten Linsen untermengen.

In der heißen Butter die Zwiebel glasig werden lassen, das Mehl zugeben (nicht bräunen) und mit der feinen Rinds Bouillon und der Sahne zur einer Sauce sämig aufkochen. Mit etwas Pfeffer abschmecken.



In eine buttergefettete Auflaufform eine Lage Lasagne Platten (die nicht vorgekocht werden müssen) legen, darauf eine dicke Lage Linsengemisch, eine weitere Lage Lasagne Platten, eine zweite dicke Lage Linsengemisch und darauf eine dritte Lage Lasagne Platten. Alles mit der weißen Soße übergießen und mit reichlich frisch geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 140° C Heißluft oder 180° C normal ca. 30 Minuten, dann noch weitere 5 Minuten nur mit Oberhitze (Grill) goldbraun überbacken.

Schmeckt absolut grell - auch ohne Fleisch. Dazu passt prima ein trockener Grauer Burgunder aus Rheinhessen. – Prego.