

Pfannenlasagne mit Linsen

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- Öl zum anbraten
- 1 Dose passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 140 g rote Linsen
- Ca. 4 Lasagnenudeln
- 1 EL Frischkäse
- 40 g geriebener Käse
- 500 ml Gemüsebrühe
- Oregano (getrocknet oder frisch)
- Gehackte Petersilie (frisch)

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen.
4. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten.
5. Karotten und Linsen dazugeben, ebenfalls kurz mit anbraten.
6. Tomatenmark dazugeben, kurz anschwitzen lassen.
7. Passierte Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen.
8. Oregano, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen.
9. Lasagne-Nudeln in Stücke brechen und in die Suppe geben.
10. Alles bei mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.
11. Frischkäse einrühren, bis er geschmolzen ist.
12. 10. Mit geriebenem Käse und gehackter Petersilie bestreuen und den Deckel so lange auf der Pfanne lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

TIPP:

- Spüle die Linsen gründlich unter fließendem Wasser ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
- Linsen nehmen beim Kochen viel Flüssigkeit auf. Kontrolliere während des Kochens regelmäßig die Konsistenz der Suppe und gieße bei Bedarf Brühe