

Safran-Kürbis-Lasagne mit Linsen



ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

- 400 g Linsen
- 800 g Kürbis
- 160 g Pastinaken
- 1–2 EL Gemüsebouillon
- 160 g Rüebl
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 8 dl Tomatensugo
- 6 dl Haferdrink
- 5 g Safran
- 2–3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 2 Packungen Lasagneblätter
- Etwas Öl für die Form

Optional für eine leckere Kruste:

- 130 g Brotaufstrich nach Wahl
(z. B. Basilikum von Zwergenwiese o. Ä.)
- 2 EL Edelhefe
- 10 EL Wasser

ZUBEREITUNG, CA. 30 MIN. + BACKEN 35–40 MIN.

Lasagneblätter in einer grossen Schüssel mit lauwarmem Wasser einlegen und einweichen lassen. Linsen in einer kleinen Schüssel mit Wasser überdecken

und ebenfalls einweichen lassen. Kürbis und Pastinaken in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Gemüsebouillon und etwas Wasser andünsten. Immer mal wieder etwas umrühren, bis das Gemüse weicher wird. Rüebl, Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in der Bratpfanne mit Öl goldig andünsten. Anschliessend das Linsenwasser wegschütten und die Linsen zusammen mit dem Tomatensugo in die Bratpfanne geben und weiterköcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Haferdrink zusammen mit dem Safran aufkochen lassen. Mehl dazugeben, damit die Sauce eindickt, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ofen auf 180 °C, Ober-/Unterhitze aufheizen, Gitter in der Mitte platzieren. Gratinform mit etwas Öl einstreichen und dann mit der ersten Schicht Lasagneblätter ausfüllen. Anschliessend abwechslungsweise mit Kürbis und Safransauce/Rüebl-Linsen-Sauce schichten.

Für die oberste Lasagneblätterschicht kann optional noch ein leckeres Topping für die Kruste zubereitet werden. Dazu wird der Brotaufstrich zusammen mit Wasser und der Edelhefe in einer kleinen Schüssel gut verrührt und über die Lasagneblätter verteilt. Die gefüllte Form in der Mitte des Ofens für ca. 35–40 Minuten goldbraun backen.