

# One Pot Lasagne

von Samuel Stöckli

Mengen für 10 Personen

5.0 g Zwiebel	(5 Stück)
150 g Tomatenmark	
250 g rote Linsen	
3.0 Stück Zucchini	
5.0 Stück Rübli	
2.0 kg gehackte Tomaten	
350 g Lasagneplatten	
200 g Crème fraiche	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 dl Öl	
1.5 dl Balsamico-Essig	(Creme, nicht Essig!)
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	(Laut Rezept 3 Liter, deutlich weniger verwenden!)
20 g ital. Kräutermischung	
5.0 g Cayennepfeffer	

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Rübli schälen und in feine Würfel schneiden.

Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebeln hinzugeben und 2-3 Minuten braten.

Rübli und Zucchini hinzufügen und ca. 5 min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch schälen und hacken.

Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und weitere 1-2 min. braten. Mit Balsamico Creme würzen.

Lasagneplatten in Stücke brechen.

Gemüsebrühe und gehackte Tomaten hinzugeben. Mit italienischen Kräutern, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

Lasagneplatten und rote Linsen unterrühren und mind. 15 min. gar köcheln. Regelmäßig umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Creme Fraiche servieren.