

Linsenauf (Allgäuer – Lasagne)

Zutaten :

6 Mittelgroße Kartoffeln (mehlig)
2 kleine Dose Linsen
4 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel
4 – 6 große Tomaten (Ersatzweise 2 kleine Dosen Schälto­maten)
Pfeffer
Salz
100 – 200g würziger geriebener Bergkäse
2TL Salbei
1TL Kerbel
1EL Basilikum
1Messerspitze Chilly
Rapsöl kaltgepresst, Ersatzweise Olivenöl kaltgepresst

Zubereitung:

Die Linsen in einem feinen Sieb gut durchspülen. Kartoffeln klein Vierteln, Zwiebeln klein

Vierteln, Tomaten enthäuten und klein schneiden.

In einer Pfanne mit Rapsöl den Knoblauch pressen, den Salbei dazu und bei leichter Hitze ziehen lassen. Die Linsen und die in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu, Temperatur erhöhen. Mit 0.25L Wasser ablöschen. Nach 5 min die Kartoffeln und Tomaten in die Pfanne.

Mit Salz Pfeffer sowie den restlichen Kräutern würzen. Das ganze einkochen lassen.

Bechamelsoße zubereiten.

In einem ausgegöhten Steintopf oder Auflaufform geeignet zum Backen, den Pfannenin­halt auf mehrere Schichten einfüllen die mit dem Bergkäse jeweils als Zwischenschicht enden. Mit der Soße übergießen, den restlichen Bergkäse über der Soße verteilen, pfeffern und 20 – 40 min im Rohr schön dunkel rausbacken.

Mit frischem Landbrot und einen Gurkensalat servieren.

Als Wein einen einfachen guten Bacchus aus Franken servieren.

Zum Nachtisch frischgemachtes lauwarmes Apfelmus.

Guten Appetit