KIKKOMAN

Umami-Linsen-Lasagne mit Käsekruste

Gesamtzeit **65 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **55 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4'383 kJ / 1'047 kcal

Fett: **36.4 g**
Kohlenhydrate: **127.3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

80 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
40 g	Karotten
200 ml	Tomatenpüree
150 ml	Wasser
60 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
40 g	grüne Erbsen, tiefgekühlt
150 g	rote Linsen
20 ml	Rapsöl
200 g	Lasagneblätter
40 g	Parmesankäse, gerieben
80 g	Mozzarella
Garnitur:	
1 EL	schwarze Sesamsamen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

80 g Zwiebel - **1** Knoblauchzehe - **40 g** Karotte - **200 ml** Tomatenpüree - **150 ml** Wasser - **60 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **40 g** grüne Erbsen, tiefgekühlt - **150 g** rote Linsen - **20 ml** Rapsöl
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Karotten würfeln und alles 5 Minuten in Öl anbraten. Dann Tomatenpüree, Wasser, Kikkoman Sojasauce, Erbsen und Linsen hinzufügen. Sauce etwa 10 Minuten kochen, bis die Linsen weich sind.

Schritt 2

200 g Lasagneblätter - **40 g** Parmesankäse, gerieben - **80 g** Mozzarella - **1 EL** schwarze Sesamsamen
Eine dünne Schicht Sauce auf dem Boden einer Auflaufform verteilen, mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken, dann wieder Sauce, Lasagneblätter und so weiter. Mit Sauce abschliessen und mit Parmesan und geriebenem Mozzarella bestreuen. Bei 180 °C 30 Minuten backen.

Die Lasagne vor dem Servieren mit schwarzem Sesam garnieren.