

Rezept

Nudel-Linsen-Auflauf

Ein Rezept von Nudel-Linsen-Auflauf, am 18.12.2025

Zutaten

1 große Zwiebel	1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
1 Knoblauchzehe	1 Bund Koriandergrün
1 EL Butterschmalz	150 g rote Linsen
1 TL Currypulver	350 ml Gemüsebrühe (Instant)
Salz	Pfeffer
2 große Fleischtomaten (ca. 500 g)	1 TL Butter
ca. 150 g grüne Lasagneblätter (ohne Vorkochen)	150 g Schmand
ofenfeste Form (ca. 18 x 25 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch hacken. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Das Butterschmalz in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch darin ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Linsen und Currypulver dazugeben und ca. 2 Min. unter ständigem Rühren mitbraten. Die Brühe dazugießen, aufkochen und die Linsen in ca. 10 Min. knapp gar kochen. Linsen mit Salz und Pfeffer würzen und das Koriandergrün untermischen. Linsen vom Herd ziehen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Tomaten waschen und ohne die Stielansätze klein würfeln. Die Form mit der Butter ausstreichen. Eine Lage Nudelblätter einlegen. Ein Drittel der Linsen und die Hälfte der Tomaten darauf verteilen. Wieder Nudelblätter, ein Drittel Linsen und die übrigen Tomaten einschichten. Darüber eine Schicht Nudeln legen. Schmand unter die übrigen Linsen mischen, salzen, pfeffern und auf den Nudeln verteilen. Auflauf im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.