

Rezept

Schnelle Tortilla-Lasagne mit Linsen

Ein Rezept von Schnelle Tortilla-Lasagne mit Linsen, am 08.05.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1 große Möhre | 1 Dose braune Linsen (265 g Abtropfgewicht) |
| 1 Dose stückige Tomaten (400 g) | 1 Glas rotes Pesto (120 g) |
| 1 EL getrocknete italienische Kräuter | Salz |
| 4 Tortillas (Weizenfladen, Ø 20-25 cm) | 400 g körniger Frischkäse |
| 150 g geriebener Mozzarella (ersatzweise Gouda oder Emmentaler) | |

Außerdem

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| runde Auflaufform (Ø 20-25 cm) | Öl für die Form |
|--------------------------------|-----------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal, 25 g F, 32 g EW, 61 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Möhre putzen und schälen, dann auf einer Gemüsereibe grob raspeln. Die braunen Linsen in ein Sieb abgießen, abspülen und gut abtropfen lassen.
2. Möhren, Linsen, Tomatenstücke, Pesto sowie italienische Kräuter vermengen und mit Salz abschmecken.
3. Die Auflaufform fetten und eine Tortilla hineinlegen. Dann einen Teil der Tomatenmasse darüber verstreichen und einen Teil Frischkäse darüber tupfen. Mit einer weiteren Tortilla belegen und so die Zutaten in die Form schichten. Die oberste Schicht mit Mozzarella bestreuen und die Lasagne im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis der Käse goldbraun ist.