

Linsen- auflauf

Ein Rezepttipp von:
Michaela von der Linden aus Unterfranken



ZUTATEN:

400 g Linsen, rot
(geht auch mit Belugalinsen)
2 Stangen Lauch
6 Möhren
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Butter
600 g Crème fraîche
350 g Bergkäse, würzig
(schwarzer Appenzeller)
100 g Walnüsse

Tipp:
Dazu kann man einen
gemischten Salat reichen,
der Auflauf schmeckt
aber auch solo.

ZUBEREITUNG:

- 1 Linsen waschen, in Wasser bei schwacher Hitze 10 min kochen, bis sie bissfest sind.
- 2 Zwiebel schälen, fein würfeln. Lauch putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Möhren schälen, grob raffeln.
- 3 Bergkäse grob reiben, Nüsse grob hacken.
- 4 Butter erhitzen, Zwiebeln, Lauch und Möhren darin glasig dünsten. 50 g Crème fraîche zugeben und zugedeckt 5 min köcheln lassen.
- 5 Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Linsen abtropfen lassen, dann zum Gemüse geben. Ca. 100 g Käse zugeben und gut vermengen. Salzen, pfeffern, je nach Geschmack etwas Gemüsebrühpulver dazugeben.
- 7 Eine flache Auflaufform buttern. Linsen-Gemüsemasse hineingeben und glattstreichen.
- 8 Restliche Crème fraîche mit restlichem Käse und Walnüssen vermengen, salzen und pfeffern und auf die Linsen streichen.
- 9 Auflauf auf der mittleren Schiene in den Ofen geben. In ca. 30 min goldbraun backen.