

Linsenauflauf

Zutaten:

250 g Linsen
350 g Porree
650 g Kartoffeln
2 Möhren
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
100 g geriebener Käse
250 g Mettwürstchen
2 Eier
5 EL Olivenöl
750 ml Wasser
100 ml Weißwein
125 ml Sahne
2 Lorbeerblätter
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Oregano



Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Würstchen in Scheiben schneiden.
- Knoblauch und Zwiebeln in 1 EL Öl glasig dünsten.
- Mit Wasser und Wein ablöschen.
- Linsen, Lorbeerblätter, Wurst und Salz unterrühren.
- Etwa 60 Minuten köcheln lassen.
- Gelegentlich umrühren.
- Möhren und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
- Porree in Ringe schneiden.
- In einer Pfanne das Restöl erhitzen.
- Gemüse mit etwas Salz im Öl etwa 10 Minuten dünsten.
- Linsen abtropfen lassen, Lorbeerblätter entfernen.
- Abgetropfte Linsen mit dem Gemüse vermengen.
- Schnittlauch klein hacken.
- Eier mit der Sahne verschlagen.
- Mit den Gewürzen und dem Schnittlauch abschmecken.
- Sahnemischung unter die Auflaufmasse rühren.
- Sofort in eine gefettete Auflaufform geben.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 210° C etwa 30 Minuten backen.