

Vegetarischer Knödelauflauf mit Linsen-Bolognese

Arbeitszeit: 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	18 g
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	33 g
Brennwert	529 kcal / 2.224 kJ

Zutaten (für 4 Portionen):

- 200 g rote Linsen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 2 Stangen Sellerie
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 400 g passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getrocknete italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- 500 g fertige Semmelknödel
- 150 g Feta-Käse



Zubereitung:

Schritt 1/4

Linsen gründlich abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Möhren schälen und würfeln. Sellerie waschen und würfeln. In einem Topf Butaris Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch anbraten, bis beides weich ist und duftet. Möhren und Sellerie hinzufügen und für weitere 5 Minuten braten, bis sie weich werden. Passierten Tomaten und Tomatenmark dazugeben und gut vermischen. Die roten Linsen hinzufügen und alles gut umrühren. Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2/4

Sauce zum Köcheln bringen, Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die roten Linsen weich sind und die Sauce eingedickt ist.

Schritt 3/4

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. In einer Auflaufform eine dünne Schicht Sauce verteilen. Knödel gleichmäßig auf der Sauce platzieren. Restliche Sauce über die Knödel gießen. Knödelauflauf mit zerbröseltem Feta-Käse bestreuen.

Schritt 4/4

Den Knödelauflauf für ca. 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist und der Auflauf heiß durchgebacken ist.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.