

LINSEN-NUDELAUFLAUF

Vorbereitungszeit: 10 Minuten | Gesamtzeit: 50 Minuten | Portionen: 10

Zutaten:

- 2 Teelöffel (10 g) Rapsöl
- 1 Tasse (180 g) gelbe Zwiebel, fein gehackt
- 2 Esslöffel (20 g) Knoblauch, gehackt
- 3 Tassen (650 g) ganze rote Linsen, gekocht und gut abgetropft
- 1 Tasse (120 g) braune Champignons, geröstet und grob gehackt
- 2 Teelöffel (10 g) Salz
- 2 Esslöffel (10 g) getrockneter Oregano
- 1,5 Liter (1.500 g) Passata
- 1 Pfund (500 g) Rigatoni, ungekocht
- 3 Tassen (300 g) Mozzarella, gerieben

Zubereitung:

1. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und rühren, bis die Zwiebeln weich sind. Linsen, Champignons, Salz und Oregano hinzugeben. Gut umrühren und weitere 2 Minuten kochen, bis sie durchgewärmt sind.
2. Passata zugeben, zum Köcheln bringen und weitere 5 Minuten kochen lassen.
3. In einem separaten Topf die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest zubereiten, dabei $\frac{1}{2}$ Tasse (125 ml) des Nudelwassers aufbewahren. Vergangenes Wasser zur Sauce geben.
4. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
5. Nudeln und Soße in einer gefetteten Auflaufform mischen und mit Folie abdecken. 20 Minuten lang backen.
6. Die Folie abnehmen und den Auflauf mit Käse bestreuen. Weitere 10 Minuten backen, bis der Käse gebräunt ist.