

Linsenauflauf mit Erdäpfelkruste

Zutaten:

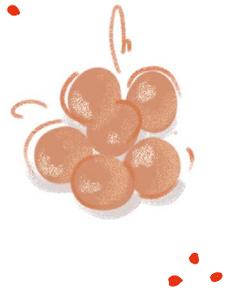
Für die Linsenbasis

- 200 g getrocknete Teller- oder Braune Linsen (z. B. Berglinsen)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 1 kleine Stange Lauch
- 150 g Champignons
- 3 EL Tomatenmark
- 3 Salbeiblätter; fein gehackt
- 1 TL Thymian
- 1 EL Sojasauce

- Ca. 1 Liter Gemüsebrühe oder Wasser
- 2 EL Öl
- 2 EL Essig
- Salz, Pfeffer

Für die Erdäpfelkruste

- 1 kg mehligere Erdäpfel
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, frisch gerieben



Zubereitung:

Die Erdäpfel schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Wasser bedeckt und ein wenig Salz für ca. 15 Minuten kochen, bis die Erdäpfelstücke weich sind. Abseihen und mit Milch und Butter zu Püree zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Karotte, Lauch, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Lauch in einer Pfanne mit Öl andünsten. Karotten, Knoblauch und Champignons dazugeben und für ein paar Minuten mitdünsten. Das Tomatenmark unterrühren und mit etwas Wasser ablöschen. Gemüsebrühe, Linsen, Salbei, Thymian, Salz und Pfeffer dazugeben und aufkochen. Für ca. 20-30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Falls es zu sehr eindickt, mit Wasser oder Gemüsebrühe etwas aufgießen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Heißluft vorheizen.

Die Linsenbasis in eine Auflaufform füllen und mit der Erdäpfelmasse bestreichen. In der Mitte des Backrohrs für ca. 20 Minuten backen bzw. bis das Püree goldbraun ist.

