Auflauf mit Linsen und Gemüsegedöns – leckere Alltagsküche

Zutaten (4 Personen):
3 oder 4 Kartoffeln, geschält
1 bis 2 Süßkartoffeln, geschält
3 oder 4 Karotten, geschält
2 Lauchstangen
2 kleine Dosen braune Linsen (oder Linsen vorher kochen)
1 Bund Petersilie
50 ml Sojasauce
1 – 3 Knoblauchzehen
1 Döschen Tomatenmark
2 Löffel (ca. 20 gr.) Senf
400 gr. Sahne
100 gr. geriebenen Käse
Salz/Pfeffer/Muskatnuss/Öl/Prise Zucker

Zubereitung:
(Ihr könnt nach Wahl Kartoffeln, Kartotten, Süsskartoffeln nehmen. Abwiegen muss man nicht. 1 Multizerkleinererfüllung = Gemüse für 2 Personen. D.h. wenn ihr für 4 kocht, füllt ihr den Multizerkleinerer 2 x, wenn ihr für 6 kocht 3 x etc. etc.)

Multizerkleinerer aufsetzen
Mit der dünnen Scheibe Kartoffeln, Karotten, Süßkartoffel in Scheiben schneiden.

Für der dickeren Scheibe den Lauch in Scheiben schneiden.

Alles auf Backblech (mit Backpapier ausgelegt) geben. Salz, Pfeffer und etwas Öl darüber geben. Im Backofen bei 220 Gr. O/U backen.

In der Zwischenzeit:
Linsen mit Wasser abspülen und zur Seite stellen.

In Multizerkleinerer mit Messer 1-2 Knoblauchzehen und Bund Petersilie geben und zerkleinern. 50 gr. Sojasauce, 2 Löffel Senf, 1 Döschen Tomatenmark, Pfeffer, Prise Zucker zugeben und rühren lassen.

Im Kessel etwas Öl bei 140 Grad erhitzen. Flexi einsetzen. Linsen sowie die Petersiliensauce aus dem Multi zugeben, ca. 2-3 Minuten rühren.

Sahnesauce: In den Multi mit Messer (bitte den Multi nicht ausspülen, wenn z.B. noch Reste von Petersilie drin sind, wird die Sahnesauce noch besser): eine Knoblauchzehe zugeben, kurz mixen, dann Sahne, Salz/Pfeffer/Muskat zugeben und nochmals vorsichtig laufen lassen.

Nun die Hälfte vom Ofengemüse, darauf die Hälfte von der Sahne schicken und dann nochmals, bis alles verteilt ist.

30 Minuten/220 Grad O/U backen.
5 Minuten vor Ende noch geriebenen Käse darüberstreuen.

Dazu passt ein grüner Salat.