

# Nudelgratin mit Linsen-Tomaten-Soße

**(Der Beitrag enthält Werbung)**

Ab und zu muss es auch mal ein Gericht ohne Fleisch und Wurst sein. Deswegen probiere ich ganz gerne neue Rezepte und Varianten aus. Mein Mann wünscht sich mehrmals die Woche vegetarische Gerichte auf dem Speiseplan. Dass ein vegetarisches Gericht schnell und vor allem lecker schmecken kann, das möchte ich Euch heute hier zeigen.





Das Rezept für mein Nudelgratin mit Linsen-Tomaten-Soße ist schnell zubereitet, und es werden nicht allzu viele Zutaten benötigt. Ist doch super, oder!? Der vegane Mozzalina sieht aus wie das italienische Original, und schmeckt auch wie das Original ist, aber 100% vegan. Hergestellt aus 100% Bio-Hanf. Mehr über die Produkte von Vega Lecker erfahrt Ihr hier: <http://vega-lecker.de/vegane-produkte/>

Das Rezept für mein Nudelgratin mit Linsen-Tomaten-Soße habe ich hier für Euch aufgeschrieben:





## ***Das Rezept für mein Nudelgratin mit Linsen-Tomaten-Soße:***

### ***Zutaten:***

- 500 g Nudeln deiner Wahl
- 150 g rote Linsen
- 2 Paprika
- 200 g gehackte Tomaten (Dose)
- 100 g frische Tomaten
- 100 ml Schlagsahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 150 g Fetakäse
- 80 g Parmesan
- 200 g veganer Mozzarella
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise brauner Zucker

### ***Zubereitung:***

1. Linsen waschen und in Salzwasser gar kochen und das Wasser abgießen.
2. Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
3. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
4. Paprika und Tomaten würfeln.
5. Feta zerbröseln.
6. Zwiebel in einem Topf glasig dünsten.
7. Knoblauch dazugeben (aber Achtung er wird schnell braun)
8. Gehackte Tomaten, frische Tomaten und Paprika hinzufügen.
9. Gemüsebrühe dazu gießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
10. Mit den Gewürzen abschmecken.
11. Parmesan und Feta unterrühren.
12. Die Linsen in die Tomatensoße vorsichtig einrühren.

13. Die Nudeln dazugeben, alles gut vermengen und in eine Auflaufform füllen.
14. Den veganen Mozzarella in feine Scheiben schneiden und die Nudeln damit belegen.
15. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C (Ober-/Unterhitze) 20-25 Minuten überbacken.

***Ich wünsche guten Appetit!***







## ***Weitere leckere Rezepte:***

- [Kichererbsen-Curry mit Gemüse und Kokosmilch](#)
- [Karottenkuchen – einfach und vegan](#)
- [Bananen-Schoko-Muffins – ohne Zucker –](#)
- [Dattel Mandel Kuchen – zuckerfrei –](#)
- [Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Reis](#)