

Linsengratin mit Gemüse und Wurst

Zeit: 2 h

Zutaten

für 4 Portionen

- 300 g braune Linsen
- $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe aus dem Glas
- 450 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 1 Möhre
- 1 Knolle Fenchel
- 400 g grobe Mettwurst
- 2 Eier
- 1 Becher Schlagsahne
- 100 g geriebener Gouda
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

1. Linsen mit der Gemüsebrühe zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze 50–60 Minuten garen. Kartoffeln schälen, waschen, in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und zugedeckt 10 Minuten kochen. Lauch waschen, Enden abschneiden und in dicke Stücke schneiden. Karotte putzen und in Scheiben schneiden. Fenchel waschen, enden abschneiden und der Länge nach achteln.
2. Gemüse zu den Kartoffeln geben und weitere 10 Minuten garen. Kartoffeln und Gemüse abgießen, gut abtropfen lassen und mit den gegarten Linsen mischen. Die Mettwurst in dicke Scheiben schneiden und untermischen. Eier mit Sahne und Käse verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Linsenmasse vermengen. In eine feuerfeste Form füllen und bei 200°C ca. 35 Minuten im Backofen garen.