

## Linsenauflauf

### Zutaten für 1 Person:

150 g Linsen  
100 g Lauch in Scheiben geschnitten  
50 g Karotten oder Gemüse nach Wahl  
½ Packung Schafskäse  
Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe  
1 EL Quark

Die Linsen ca. 15 – 20 Min. in kochendem Wasser bei niedriger Temperatur mit etwas Salz oder Gemüsebrühe kurz aufkochen und anschließend quellen lassen.

Abseihen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

In einer Pfanne mit Olivenöl den in Scheiben geschnittenen Lauch und das übrige Gemüse kurz anbraten. Den Schafskäse in der Zwischenzeit in kleine Würfel schneiden.

Die Linsen und den Quark dem Gemüse beimengen und nochmals nach Geschmack würzen.

Zum Schluss wird der Schafskäse zur Hälfte untergehoben. Die Masse wird in eine Auflaufform gegeben und mit dem restlichen Schafskäse höchstens 2 – 3 Min. im vorgeheizten Backrohr überbacken. Der Schafskäse sollte goldgelb sein.

Man kann mit angesetzten Sprossen, das Gericht geschmacklich noch abrunden.