

# Linsengratin mit Gemüse und Wurst

## Zutaten

(4 Portionen)

300 g braune Linsen  
¾ 1 Gemüsebrühe aus dem Glas  
450 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Stangen Lauch  
1 Mohrrübe  
1 Knolle Fenchel  
400 g grobe Mettwurst  
2 Eier  
1 Becher Schlagsahne  
100 g geriebener Gouda  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Linsen mit der Gemüsebrühe zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca 1Std. garen.

Kartoffeln schälen, waschen, in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und 10 Min. kochen.

Lauch waschen, putzen und in dicke Stücke schneiden.

Karotte putzen und in Scheiben schneiden. F

Fenchel waschen, putzen und der Länge nach achteln.

Gemüse zu den Kartoffeln geben und weitere 10 Minuten garen. Kartoffeln und Gemüse abgießen, gut abtropfen lassen und mit den gegarten Linsen mischen. Mettwurst in dicke Scheiben schneiden und untermischen.

Eier mit Sahne und Käse verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Linsenmasse vermengen. Alles in eine feuerfeste Form geben.

Backofen auf 200° C vorheizen, Form auf die mittlere Schiene geben und etwa 35 Minuten überbacken.