

Vegane Lasagne

70—85 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Hack/Faschiertes, vegan
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Stk.	Zwiebel, weiß
500 ml	Tomaten, passiert
2 EL	Tomatenmark
3 EL	Olivenöl
400 g	Gemüse, gewürfelt (Zucchini, Karotten, Paprika, Lauch)
25 g	Mehl
350 ml	Hafer- oder Sojamilch (ungesüßt)
1 Tasse	Basilikum, frisch
3 EL	Hefeflocken
1 Pkg.	Lasagneblätter
150 g	Käse, gerieben, vegan
1 EL	Majoran gerebelt
2 TL	Oregano gerebelt
0.5 TL	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1	Auflaufform ca. 20cm x 20 cm

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Zwiebel und die Knoblauchzehen geschält und fein gehackt.
2. Im nächsten Schritt etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und darin die Zwiebel, Knoblauch und das Gemüse anbraten. Danach das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Oregano, Majoran und passierte Tomaten zugeben und für 10 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das vegane Faschierte in etwas Öl anrösten und anschließend dem Ragú unterrühren. Gemeinsam min. 20 Minuten weiterkochen lassen.
4. Für die vegane Sauce Béchamel etwas Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und das Mehl hinzufügen. Mehl anschwitzen und die Pflanzenmilch klumpenfrei verrühren.
5. Die Sauce aufkochen lassen, anschließend mit den Hefeflocken binden und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Nun wird die Lasagne in der Auflaufform zubereitet. Dafür abwechselnd das Sugo, etwas Sauce Béchamel und die Lasagneblätter schichten. Abschließen mit einer Schicht Béchamelsauce und mit dem veganen Käse bestreuen.
7. Im Ofen für 45 bis 50 Minuten bei 180 °C abgedeckt backen. Frisch servieren mit frisch geschnittenem Basilikum.