



Vegane Lasagne

🕒 70–85 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden der 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 zehn Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Das vegane Hackfleisch in etwas Öl anrösten und anschließend dem Ragú unterrühren. Gemeinsam mindestens 20 Minuten weiterkochen lassen.
- 4 Für die vegane Sauce Béchamel etwas Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und das Mehl hinzufügen. Mehl anschwitzen und den Haferdrink 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. Abschließend mit einer Schicht Béchamelsauce und mit dem veganen Käse bestreuen.
- 7 Im Ofen für 45 bis 50 Minuten bei 180 °C abgedeckt backen. Mit frisch geschnittenem Basilikum servieren.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Veganes Hackfleisch
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	Hafermilch (ungesüßt)
1 Tasse	Basilikum, frisch
2 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

