



Geschichteter Fleischkuchen (Vegane option) von

Dominik Jenni

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Basilikum, Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano

Ausrüstung: Gratinform, Alufolie

40 g Butter	Auch mit Margarine oder anderem Butterersatz möglich Erhitzen.
70 g Weismehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
1.0 Liter Milch	Mit kalter Milch (Soja, Reis, Mandelmilch usw.) ablöschen
300 g Reibkäse	Einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Béchamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet. Bei Veganer Lasagne kann der Käse auch wegbleiben, am Schluss kann noch mit Reibkäse Ersatz garniert werden.
4.0 EL Öl	erhitzen (Beginn der Bolognesesauce)
1.0 kg Soja Granulat (wie Hack)	Anbraten, wenn trocken in Sauce mit kochen. Sojahack mit Hackfleisch ersetzen in gleicher Menge
200 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend der Sauce beigegeben
30 g Bratensauce	
300 g Rüeblli	
80 g Tomatenpuree	der Sauce beigegeben
800 g gehackte Tomaten	beigegeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen
300 g Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt)

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte

Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.