

Lasagne mit Tofu/Vegi-Hack SCF2025 von franca b

Mengen für 10 Personen

Für eine vegane Version können alle Milchprodukte 1 zu 1 mit pflanzlichen Ersatzprodukten ersetzt werden.

Quelle: <https://www.einfachkochen.de/rezepte/vegetarische-lasagne-bolognese-so-lecker?portions=10>

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Muskatnuss

250 g Zwiebel	(entspricht ca. 5 Zwiebeln)
7.5 Stück Knoblauchzehen	
5.0 Stück Rüebli	
1.0 kg Tofu	(oder Vegi-Hack)
2.0 cl Olivenöl	(ca. 7,5-10 EL), Oregano, Salz und Pfeffer beigegeben
2.0 kg gehackte Tomaten	aus der Dose
3.75 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe
100 g Butter	
75 g Mehl	
1.5 Liter Milch	mit Butter und Mehl verrühren, Salz, Pfeffer und Muskatnuss beigegeben
625 g Lasagneplatten	
500 g Reibkäse	ca. 7.5 - 10 EL

- Für die vegetarische Bolognese Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen. Zwiebeln fein würfeln und Knoblauchzehen pressen. Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Tofu mit den Händen in kleine Stücke zerbröseln.
- Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Tofu bei mittlerer Hitze knusprig, goldbraun anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Oregano dazugeben und für ungefähr 5 Minuten mitbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Anschließend mit stückigen Tomaten und Gemüsebrühe aufgießen. Zucker hinzufügen. 20-25 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.
- In der Zwischenzeit für die Béchamelsauce Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen mit der geschmolzenen Butter verrühren. 1 Minute anschwitzen. Die Milch in einem dünnen Strahl dazugeben. Währenddessen mit dem Schneebesen umrühren.
- Bei mittlerer Hitze aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und den Topf vom Herd nehmen.
- Dann in der folgenden Reihenfolge schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind: Nudeln, Bolognese, Béchamelsauce. Die letzte Schicht Nudeln nur mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen.
- Die Tofu-Lasagne mit Käse bestreuen und 45-50 Minuten auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen backen, bis sich der Käse goldbraun verfärbt und die Nudeln weich sind. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann lässt sich die Lasagne besser schneiden. Guten Appetit!