

Lasagne vegan

von Tabea Dobler

Mengen für 15 Personen

Tags: Vegan

Gewürze: Rauchpaprika

Ausrüstung: Grantinform

18 EL Öl	in einer Pfanne erhitzen
300 g Zwiebel	
300 g Sellerie	
300 g Rüebli	hacken/würfeln und im Öl ca. 3 Minuten andünsten.
300 g Frische Champignons	Braune Champignons würfeln/hacken
6.0 Stück Knoblauchzehen	hacken und mit den braunen Champignons zum Gemüse geben und für weitere 3 Minuten andünsten.
150 g Tomatenpuree	
6.75 cl Ahornsirup	
450 g Berglinsen	zum Gemüse dazugeben und 2 Minuten mitdünsten.
3.0 dl Rotwein	Gemüse ablöschen, kurz umrühren.
9.0 dl Wasser	
3.0 Stück Steinpilzbouillonwürfel	Steinpilzbouillon in heissem Wasser auflösen.
1.8 kg gehackte Tomaten	gehackte Tomaten mit Bouillon zum Gemüse geben.
3.0 Stück Lorbeerblatt	
6.0 Stück Nelken	Nelken in die Lorbeerblätter stecken und in die Sauce geben. Während 1,5 Stunden mit geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe köcheln lassen.
45 g Salz	
15 g Pfeffer	
18 g Paprika	Rauchpaprika, Salz und Pfeffer zur Sauce geben.
150 g Cashewnüsse	
1.5 Liter Sojamilch	Für Bechamelsauce Cashewnüsse in Messbecherggeben, bis zu einem Liter mit Sojamilch auffüllen. Anschliessend gut mixen.
120 g Margarine	in Pfanne schmelzen
7.5 EL Mehl	dazugeben und andünsten bis es goldgelb ist. Mit Cashewmilchmischung ablöschen. Unter Rühren kochen lassen bis die Sauce eindickt.
4.5 g Muskatnuss	
6.75 TL Salz	
4.5 g Pfeffer	
27 g Hefeflocken	Hefeflocken mit restlichem Gewürz zur Sauce dazugeben und abschmecken.

750 g Lasagneplatten

Nun in eine eingefettete Auflaufform Lasagneblätter, Bolognese sowie Bechamelsauce übereinanderschichten bis die Form gut gefüllt ist. Zum Abschluss eine Schicht Lasagneblätter gut mit Bechamelsauce bedecken. Im vorgewärmten Ofen bei 180°C Umluft für 20-30 min backen. Dazu bitte Angaben auf der Verpackung der Lasagneblätter beachten. Mit einem Messer testen ob Blätter al dente sind. Vor dem Servieren 10 min stehen lassen. Die Lasagne lässt sich so besser auf die Teller verteilen ohne gleich zu zerfallen.