

# Lasagne Vegi (nach Tiptopf) von Lea Beutter

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Pfeffer, Paprika

3 kg Lasagneplatten	
4.0 dl Olivenöl	
600 g Rüebli	
280 g Sellerie	
1.0 kg Soja Granulat (wie Hack)	
400 g Zwiebeln	
20 Stück Knoblauchzehen	
8.0 dl Rotwein	VEGAN
40 g ital. Kräutermischung	
5 kg gehackte Tomaten	
12 EL Mehl	
600 g Tomatenmark	
4.8 Liter Bouillon (flüssig)	
12 Stück Lorbeerblatt	
320 kg Margarine	schmelzen
20 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
4.0 Liter Hafermilch	ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
4.0 dl Vollrahm	VEGAN
400 g Reibkäse	VEGAN unter die fertige Bechamelsauce mischen
8.0 Stück Zucchini	Klein schneiden und in Tomatensauce oben beifügen

3 Lorbeerblätter

Wasser zum Kochen bringen, Sojaschnetzel damit übergießen, Sojasauce und Balsamico dazugeben und 10 Min. ziehen lassen.

Alles Gemüse klein schneiden. Zwiebeln im Olivenöl andünsten, anschliessend alles andere kleingeschnittene Gemüse und Sojaschnetzel dazu geben. Für ca. 5min weiter andünsten und dann mit wenig Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen und der Sugo und Wasser dazu geben ( Wasser um die Flaschen auszuspülen).

Die Gewürze dazu geben und für mind. 2h einkochen lassen.

Die Sauce sollte eher flüssiger sein, da die Lasagenblätter nicht vorgekocht werden.

Der Boden mit Tomatensauce ausstreichen, ungekochte Lasagneblätter darauf legen.

Dann nochmals Tomatensauce darüber verteilen, anschliessend geriebener Parmesan ( bei der Veganen Variante den Veganen Käse) darüber streuen. Weiter Béchamelsauce darüber verteilen und Mozzarella in kleinen Stücken rauf legen ( bei der Veganen variante ohne Käse an dieser Stelle).

Anschliessend Lasagnenblätter auslegen und wieder von vorne beginnen mit der Tomatensauce, Parmesan, Béchamelsauce und Mozzarella.

Dies so weiter schichten bis die Gratinform voll ist und zu oberst Vegan Käse und nicht Vegan Mozzarella verteilen. Mit Alufolie die Form bedecken und für 20-30 Minuten im 220 °C vorgeheizten Ofen backen, anschliessend ohne Alufolie nochmals 20-30min backen (mit dem Messer kann durch einstechen kontrolliert werden, ob die Lasagne gar ist).