

Vegane Lasagne

Zutaten

- 4 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zwiebeln
- frischer Basilikum
- 2 TL Agavendicksaft
- 1600 g Tomaten, gehackt, Konserven
- 4 Packungen Veganes Mühlen Hack
- 4 EL Tomatenmark
- 200 g veganer Käse, gerieben
- 400 g Lasagne Platten
- 4 TL Olivenöl
- 1 TL Basilikum, getrocknet
- 2 Prisen Muskatnuss, getrocknet
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 100 g Mehl
- 100 g Margarine
- 1000 ml Mandelmilch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch fein hacken.

2. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und das vegane Hack scharf anbraten. Wenn das vegane Hack anfängt Farbe zu bekommen, die Hitze auf mittlere Stufe drehen. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch dazugeben und braten, bis die Zwiebeln glasig sind.

3. Den Agavendicksaft dazugeben und kurz karamellisieren lassen.

4. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Tomatenmark einrühren, mit etwas Wasser ablöschen und ca. 2–3 Minuten köcheln lassen.

5. Die gehackten Tomaten in die Pfanne geben, mit Basilikum und Oregano abschmecken und auf niedriger Stufe ca. 15 Minuten köcheln lassen. Das frische Basilikum fein hacken und kurz vor Ende der Kochzeit in die Soße einrühren.

6. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.
7. Die Margarine in einem Topf schmelzen und das Mehl unter Rühren hinzugeben.
8. Mehl und Margarine unter Rühren mit einem Schneebesen andünsten bis ein leicht nussiger Geruch wahrzunehmen ist.
9. Mit der Mandelmilch ablöschen, unter kräftigem Rühren aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Eine Auflaufform mit Lasagneplatten auslegen. Ein paar Löffel der veganen Hacksoße darauf verteilen. Anschließend eine dünne Schicht der Béchamel hinzufügen. Diesen Schritt so oft wiederholen bis die Auflaufform gefüllt ist.
11. Den Käse auf der oberen Schicht gleichmäßig verteilen. Die Lasagne für 25 Minuten im Ofen goldbraun backen.