

# Vegane Lasagne

Schicht für Schicht ein Genuss. Die vegane Lasagne mit viel Gemüse und veganem Hack gelingt ganz leicht und schmeckt dabei so lecker.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Auflaufform (etwa 30 x 22 cm, Inhalt etwa 3 l):**

Fett

## Soße:

1 große Zwiebel

150 g Möhren

2 Stangen Staudensellerie

3 EL Olivenöl

500 g veganes Hack

4 EL Tomatenmark

400 g passierte Tomaten

400 g geschälte Tomaten

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver rosenscharf

## Außerdem:

12 Lasagneblätter (ohne Vorgaren, etwa 250 g)

250 g Dr. Oetker Creme VEGA

Gartenkräuter

60 g Käse-Alternative

200 g Schafskäse-Alternative

Basilikumblätter

## Wie bereite ich eine vegane Lasagne zu?:

### ① Soße zubereiten:

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Möhren schälen, Sellerie waschen, beides in Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Hack-Alternative darin unter Rühren anbraten, dabei die Klümpchen zerteilen und würzen. Tomatenmark, Zwiebel, Möhren und Sellerie hinzugeben und mitdünsten. Tomaten dazugeben und etwa 5 Min. köcheln lassen. Die Soße mit den Gewürzen nochmals abschmecken.

Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



## 2 Lasagne schichten:

Auf den Boden der Auflaufform etwas Soße geben. Darauf eine Schicht Lasagneblätter legen, dann wieder Soße daraufgeben und etwas Creme VEGA mit Kräutern darauf verteilen. Nacheinander wieder Lasagneblätter, Soße und Creme VEGA mit Kräutern einschichten, so dass 4 Lasagnesichten entstehen.

Die vegane Lasagne mit Käse-Alternative bestreuen. Schafskäse-Alternative in Würfel schneiden und darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Die vegane Lasagne aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden etwa 5 Min. stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zur veganen Lasagne passt toll ein Blattsalat.

