

Vegetarische Gemüselasagne mit Tofu & Ricotta

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Auflaufform (ca. 35 x 25,5 cm)

Hack raus, Tofu rein - und keiner hat's gemerkt. Mit dieser Gemüselasagne bist du völlig fleischlos unterwegs. Knackiges Gemüse, fruchtige Tomatensauce und cremige Béchamelsauce mit Ricotta wandern neben würzigem Tofu in die Auflaufform.

- 1 -

Für die Gemüsesauce Tofu zerdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Paprika entkernen und zusammen mit Staudensellerie, Zucchini und Aubergine in Würfel schneiden.

- 2 -

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Minuten andünsten. Tofu dazugeben und goldbraun anbraten. Gemüse hinzufügen und ca. 3 Minuten mitdünsten. Passierte Tomaten unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Unter Rühren mit der Milch ablöschen und aufkochen. Ricotta unterrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten und eine Lage Lasagne darin schichten. Darüber Gemüse- und Béchamelsauce schichten und die nächste Schicht Lasagneplatten darauf verteilen. Den Abschluss bildet die Béchamelsauce.

Zutaten für 4 Portionen

250 g Lasagneblätter
1 Teelöffel Butter
100 g Parmesan

Für die Gemüsesauce

1 Esslöffel Olivenöl
300 g Tofu
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 Stangen Staudensellerie
1 rote Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
1 Teelöffel Oregano
400 g passierte Tomaten
Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce

40 g Butter
40 g Mehl
500 ml Milch
200 g Ricotta
1/2 Teelöffel Muskat
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Vegetarische Gemüselasagne mit Tofu & Ricotta

- 5 -

Parmesan reiben und Lasagne damit bestreuen. Im Backofen etwa 30 Minuten überbacken.