

Vegane Süßkartoffel-Lasagne mit frischem Pesto

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Auflaufform. Getoppt wird das Ganze von frischem, selbst gemachtem Pesto. Und der tolle Geschmack? Der kommt in dieser veganen Hauptspeise auch ohne tierische Produkte ganz groß raus. Keiner vermisst etwas, alle genießen!

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Für die Füllung Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft mit den restlichen Zutaten in einem Food Processor so lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht.

- 3 -

Süßkartoffeln schälen und mit einer Mandoline oder einem Messer in dünne Scheiben schneiden

- 4 -

Abwechselnd Süßkartoffel-Scheiben und Füllung in der Auflaufform schichten. Mit Süßkartoffeln abschließen.

- 5 -

Auflaufform mit Alufolie abdecken und im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen.

- 6 -

Alufolie abziehen und Streukäse über Lasagne verteilen. Backofentemperatur auf 200 °C erhöhen und Lasagne ca. 5 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

- 7 -

Für das Pesto Knoblauch schälen und klein hacken. Mit

Zutaten für 8 Portionen

3 große Süßkartoffeln
20 g Streukäse

Für die Füllung

60 ml Olivenöl
1 Zitrone
340 g Tofu
3 Esslöffel Nährhefe
30 g frischer Basilikum
1 Esslöffel getrockneter Oregano
20 g veganer Streukäse
2 Esslöffel Brauner Zucker

Für das Pesto

120 ml Olivenöl
60 g frischer Basilikum
2 Knoblauchzehen
20 g veganer Streukäse
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Auflaufform (20 x 30 cm)

Bei dieser Lasagne kommen Süßkartoffeln statt Nudelblätter und Tofu statt Béchamelsauce in die

Vegane Süßkartoffel-Lasagne mit frischem Pesto

Olivenöl und Basilikum in einem Food Processor so lange mixen, bis eine sämige Masse entsteht. Mit Streukäse, Salz und Pfeffer abschmecken und erneut 1 Minute weitermixen. Gebackene Lasagne mit Pesto bestreichen.