

Tofu-Lasagne - vegan

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für die Lasagne

2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Möhren
150 g Knollensellerie
2 Esslöffel Olivenöl
350 g Räuchertofu
2 Dosen stückige Tomaten
1 Teelöffel getrockneter Oregano
1 Teelöffel getrockneter Thymian
1 Teelöffel getrockneter Majoran
1 Teelöffel Zucker
500 g vegane Lasagneplatten
100 g veganer Käse
Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce

50 g Margarine
50 g Mehl
500 ml Sojamilch
1/2 Teelöffel Muskat
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Auflaufform

Ein Gericht, das jeder mag? **Lasagne** - ganz klar! Ich kenne niemanden, der keine Lasagne mag. Und weil der **Klassiker** so beliebt ist, soll niemand darauf verzichten müssen. Die **Tofu-Lasagne** ist eine **vegane Variante**, bei der garantiert alle satt und glücklich werden. Würziges Ragout mit **Räuchertofu**, cremige **Béchamelsauce** mit **Sojamilch** und herzhafter, **veganer Käse** machen das Pasta-Glück perfekt. Also, worauf wartest du noch? Heiz schon mal den Ofen vor und koch dich in den veganen Pastahimmel.

- 1 -

Für die Tofu-Bolognese Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhren und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Tofu mit den Händen möglichst fein bröseln.

- 2 -

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Möhren, Sellerie und Tofubrösel dazugeben und scharf anbraten. Stückige Tomaten unterrühren und 10-15 Minuten köcheln lassen. Oregano, Thymian, Majoran und Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die vegane Béchamelsauce Margarine in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, Mehl dazugeben und unter Rühren anschwitzen. Sojamilch unter stetigem Rühren nach und nach hinzugeben. Sauce bei mittlerer Hitze aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 4 -

Tofu-Lasagne - vegan

Boden der Auflaufform mit Béchamelsauce bestreichen und anschließend mit Nudelplatten auslegen. Darauf eine Schicht der Tofu-Bolognese verteilen, mit Nudelplatten belegen und mit Béchamel übergießen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Auflaufform voll ist und die Zutaten aufgebraucht sind. Dabei mit Béchamelsauce abschließen.

- 5 -

Käse über die Lasagne streuen und 30-40 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Käse goldbraun und knusprig ist.