

Vegane Gemüselasagne mit Hefeschmelz

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

95
Min.

NIVEAU



für 6 Personen

Für die Rote-Bete-Lasagneplatten

200 g Mehl (Type 00)
74 g Rote-Bete-Saft

Für die Marinara Sauce

3 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
600 g frische Tomaten
600 g ganze Dosentomaten
1 Bund Basilikum, gehackt
Salz, Pfeffer

Für den veganen Ricotta

300 g Cashewkerne
2 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Zitronensaft
3 Esslöffel Ume Essig
3 Esslöffel Wasser
180 g Tofu
2 Teelöffel Oregano, gehackt
1 Teelöffel Chiliflocken
200 g Grünkohl
1 Bund Schnittlauch, gehackt

Für das gegrillte Gemüse

4 Süßkartoffeln
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für den Hefeschmelz

2 Esslöffel Pflanzenmargarine
3 Teelöffel Mehl
150 ml Wasser
4 Esslöffel Hefeflocken
1 Teelöffel Senf
1/2 Teelöffel Paprikapulver
1 Prise(n) Kurkuma
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Automatische Nudelmaschine
Universalküchenmaschine

Du ernährst dich vegan, isst aber für dein Leben gerne Lasagne und natürlich möchtest du auf keinen Fall auf eine knusprige "Käsehaube" verzichten? Dann ist heute dein Glückstag. Ich habe die perfekte vegane Gemüselasagne für deine Pastazeremonie in petto, bei der wirklich keine "Käsewünsche" offen bleiben. Möglich macht's zum einen ein **cremiger Schmelz** aus Hefeflocken, Mehlschwitze und Gewürzen, der im Ofen zu einer goldbraunen Knusperdecke heranbackt. Zum anderen versteckt sich in der Leckerei ein köstlicher, **veganer Ricotta** aus Cashewcreme und Tofu. Ich kann dir garantieren, diesen Lasagne-Schmackofatz werden auch Nicht-Veganer lieben!

- 1 -

Cashews in Wasser für mindestens 2 Stunden, noch besser über Nacht, einweichen. Abgießen und Cashews mit klarem Wasser abspülen. Beiseitestellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vegane Gemüselasagne mit Hefeschmelz

- 3 -

Für die Marinara Sauce: Frische Tomaten, Zwiebel und Chili fein würfeln. Knoblauch und Basilikum hacken. Einen großen Topf erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Chili in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenwürfel dazugeben und kurz mitkochen. Dosentomaten und Basilikum hinzufügen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und 30 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Für den veganen Ricotta: Cashewkerne mit Knoblauch, Zitronensaft, Ume Essig und Wasser in einer Küchenmaschine pürieren. Grünkohl fein schneiden. In einer Schüssel Cashewcreme, Grünkohl, Oregano, Chiliflocken und Schnittlauch vermengen. Tofu darüber bröseln und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Für das gegrillte Gemüse: Süßkartoffel in dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen. Mit Olivenöl bestreichen sowie etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Für 5 - 10 Minuten im Backofen grillen

- 6 -

Für die Lasagneplatten: Das Mehl in eine elektrische Nudelmaschine füllen und den Aufsatz für Lasagneplatten einsetzen. "Plain Pasta"-Programm auswählen und während des Knetprozesses langsam den Rote-Bete-Saft eingießen. Die fertigen Lasagneplatten mit einem Messer in gleichmäßige Nudelblätter schneiden. Auf ein Gitter legen und kurz antrocknen lassen.

- 7 -

Die Auflaufform mit etwas Öl ausfetten. Nacheinander eine Schicht Marinara Sauce, eine Schicht Lasagneplatten, eine Schicht Ricotta-Creme, eine Schicht Süßkartoffel in die Form geben. Diesen Vorgang 2 - 3 mal wiederholen. Für die letzte Schicht mit restlichem Ricotta, Gemüse und Marinara Sauce abschließen.

- 8 -

Für den Hefeschmelz: Margarine in einem Topf zerlassen und Mehl einrühren. Kurz anschwitzen lassen. Wasser und Hefeflocken unter ständigem Rühren dazugeben. Anschließend alle Gewürze unterrühren. 1 - 2 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 9 -

Den Hefeschmelz über die Gemüselasagne geben und im Ofen ca. 40 - 50 Minuten goldbraun backen.