



OP Vegane Lasagne bolognese

mit Hafer-Béchamel und Panko-Topping



ca. 1,5h



4 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 400g geschnittene Champignons
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 200g veganes Hackfleisch ⁴
- 400g passierte Tomaten
- 400ml Haferkochcreme
- 25g Misopaste ^{2,4}
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 6EL vegane Margarine (oder Olivenöl)
- 2½EL Weizenmehl ²
- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne oder Wok
- mittelgroßer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 775kcal, Fett 37.3g,



1. Gemüse braten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Gemüsemix** und die **Pilze** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Margarine oder Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–6Min. braten, bis das **Gemüse** etwas zusammenfällt.



4. Lasagne backen

⅓ der **Bolognese** auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. ¼ der **Béchamel** daraufgeben und **3–4 Lasagneblätter** darauf verteilen. Den Vorgang zweimal wiederholen, die oberen **Lasagneblätter** mit einer letzten Schicht **Béchamel** bedecken. Die **Lasagne** im mittleren Teil des Ofens in ca. 25Min. goldbraun backen. **Tipp:** Mit Alufolie abdecken, falls die **Lasagne** trocken wirkt.



2. Bolognese zubereiten

600ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Die ½ des **Brühgewürzes** im aufgekochten Wasser auflösen. Das **Gemüse** stark erhitzen. Das **Hackfleisch** zugeben, sobald die Pfanne heiß ist, und ca. 3Min. mitbraten, bis es appetitlich gebräunt ist. **350ml Brühe** und die **passierten Tomaten** angießen. Die **Bolognese** bei mittlerer Hitze ca. 10Min. köcheln lassen. Regelmäßig umrühren.



5. Topping rösten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die Pfanne auswischen und den **Knoblauch** in der Pfanne mit 2EL Margarine oder Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anschwitzen. Das **Panko-Paniermehl** und 1 Prise Salz dazugeben und ca. 3Min. rösten, bis das **Paniermehl** goldbraun ist. Gelegentlich umrühren.



3. Béchamelsauce zubereiten

2EL Margarine oder Olivenöl in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, 2½EL Mehl einrühren und 2Min. anschwitzen. Die **Haferkochcreme**, die **übrige Brühe**, **Misopaste**, **Gewürzmischung**, ½TL Senf und 1 Prise Salz verrühren und zum Mehl geben. Ca. 5Min. köcheln, bis die **Béchamel** die Konsistenz von flüssiger Sahne hat. Mit 1 kräftigen Prise Pfeffer und 1 Prise Salz würzen.



6. Basilikum zupfen

Die **Basilikumblätter** ab- und in grobe Stücke zupfen. Die **Lasagne** mit dem **Panko-Topping** und dem **Basilikum** garnieren, in Stücke schneiden und auf Teller verteilen. **Tipp:** Die **Lasagne** vor dem Schneiden ca. 20Min. abkühlen lassen, dann fällt sie nicht auseinander.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#) [YouTube](#) [TikTok](#) [Snapchat](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Signal](#) [Zurück zur Startseite](#) [#marleyspooning](#)