



Genuss x 2: Vegane Lasagne bolognese

mit Soja-Béchamel und Panko-Topping



ca. 1,5h



2 Personen

Eine klassische Lasagne ist für viele das Soulfood schlechthin. Aber auch in der rein pflanzlichen Variante ist die Lasagne wirklich extrem lecker! Veganes Hackfleisch, Gemüse und Pilze spicken die Tomatensauce, während die Béchamel mit Sojakochcreme daherkommt. Garniert wird mit knusprigen Bröseln, mmmh! Wie gut, dass dieses XL-Rezept gleich für doppelt so viele Portionen reicht!

Was du von uns bekommst

- 400g „Muschel“-Gemüsemix ⁹
- 400g geschnittene Champignons
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g veganes Hackfleisch ⁶
- 500g passierte Tomaten
- 400ml Sojakochcreme ⁶
- 25g Misopaste ^{1,6}
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Lasagneplatten ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 6EL vegane Margarine
- 2½EL Weizenmehl ¹
- ½TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 826kcal, Fett 38,4g



1. Gemüse braten

Den Backofen auf 220°C (200°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 Lasagneplatten** darauf verteilen. Den Vorgang zweimal wiederholen, die oberen **Lasagneplatten** mit einer letzten Schicht **Béchamel** bedecken. Die **Lasagne** im mittleren Teil des Ofens in 25–30Min. goldbraun backen. **Tipp:** Mit Alufolie abdecken, falls die **Lasagne** trocken wirkt.

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



2. Bolognese zubereiten

500ml 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. **250ml 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 **Sojakochcreme**, 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.