



Vegane Lasagne bolognese

mit Hafer-Béchamel und Panko-Topping



ca. 1,5h



2 Personen

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.)

- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 400g geschnittene Champignons
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g veganes Hackfleisch ³
- 400g passierte Tomaten
- 400ml Haferkochcreme
- 25g Misopaste ^{1,3}
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Bio-Lasagneplatten ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 10g Basilikum

- 6EL vegane Margarine
- 2½EL Weizenmehl ¹
- ½TL Senf ²
- Salz und Pfeffer

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 814kcal, Fett 36.4g,



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.



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.

600ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Die **½ des Brühwürzes** 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.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.
Die Pfanne auswaschen und den **Knoblauch**
in der Pfanne mit 2EL Margarine oder
Oivenöl 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.



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.



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.

Konto. 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](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**