

Vegetarische Lasagne

für 10 Personen

Zutaten

- 500 g Gehacktes Pflanzenfleisch
- 1 kg fein gehacktes Suppengemüse; Sellerie, Petersilienwurzeln, Pastinaken, Karotten
- 4-5 Zwiebeln, fein gehackt
- 8-10 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1,5 Schalen (ca. 300 g) Champignons, fein gehackt
- 2 rote Paprika, fein gehackt
- 1,5 Bund (ca. 75 g) frischer Thymian, fein gehackt
- 1,5 Bund (ca. 75 g) frisches Basilikum, fein gehackt
- 6 Dosen à 400 g gehackte Tomaten
- 5 TL (ca. 30 g) Tomatenmark
- Bouillonpulver, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Evtl. ein Schuss Sahne oder saure Sahne - wenn die Sauce etwas cremiger sein soll

- 500 g Lasagneplatten
- 100 g Mozzarella

Zutaten für Mornaysauce

- 2 EL (50 g) Butter
- 5 EL (100 g) Weizenmehl
- 50 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss, fein gerieben
- 100 g Parmesan, in Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer

Eine ofenfeste Form mit Butter ausfetten. Abwechselnd Sauce und Lasagneblätter darauf verteilen. Mit einer Schicht Sauce und Mozzarella abschliessen.

Die Lasagne in einem vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft für 45 Minuten backen.

Zubereitung der Lasagne-Sauce

1. Bereiten Sie alle Zutaten vor.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Suppengemüse, Zwiebeln, Knoblauch sowie Thymian und Basilikum dazugeben und anbraten.
3. Salz und Pfeffer dazugeben.
4. Die Champignons und Paprika in einer Pfanne bei höher Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Champignons und Paprika zum Gemüse in den Topf geben. Die Hitze reduzieren, das Tomatenmark hinzugeben und alles zusammen kurz mitbraten.
6. Das trockene gehackte Pflanzenfleisch zu den anderen Zutaten hinzufügen.
7. Stellen Sie den Topf zurück auf den Herd und geben Sie die gehackten Tomaten hinzu. Das Ganze nach Belieben mit Bouillonpulver abschmecken.
8. Lassen Sie alles 30-45 Minuten köcheln. Zwischendurch abschmecken und bei Bedarf etwas Sahne zum Verfeinern hinzufügen.

Zubereitung der Mornaysauce

1. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Weizenmehl einrühren bis sich eine Mehlschwitze bildet.
2. Langsam die Milch einrühren bis das Mehl aufgelöst und die Sauce glatt ist.
3. Die Sauce durchkochen lassen und bei Bedarf mehr Milch hinzugeben.
4. Sobald die Sauce glatt ist und eine gute cremige Konsistenz hat den Käse unterheben. Die Sauce so lange rühren bis der Käse geschmolzen ist. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.