

Rezept

Tofu-Lasagne mit Pilzen

Ein Rezept von Tofu-Lasagne mit Pilzen, am 20.04.2024

Zutaten

600 g Tofu	400 g geschälte Tomaten (Dose)
2 TL Zucker	1 TL Thymian
Salz	Pfeffer
Tomatenmark	400 g Austernpilze
200 g Champignons	4 Frühlingszwiebeln
30 g Butterschmalz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 ml Wein
100 g Sahne	200 g Fontina (italienischer Schnittkäse)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Tofu in sehr dünne Scheiben schneiden, so dass vier Lagen in eine Auflaufform gefüllt werden können. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und gut ausdrücken.
2. Dosentomaten zerdrücken und mit Zucker und Thymian aufkochen. Kurz kochen lassen und von der Kochstelle ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark abschmecken.
3. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke teilen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Mit Butterschmalz in einer großen Pfanne kräftig anbraten.
4. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides zu den Pilzen in die Pfanne geben und das Ganze noch einige Minuten weiterbraten.
5. Den Pfanneninhalt mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Sahne und Frühlingszwiebeln dazugeben, kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
6. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Fontina reiben. Ein Drittel der Tomatensauce in einer Auflaufform verteilen und eine Lage Tofu darauflegen. Nach Belieben insgesamt vier Lagen mit Pilzen, Sauce und Käse einschichten. Mit Tomatensauce und Käse abschließen.

7. Die Tofu-Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30-35 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.