Rezept

# Tomatenlasagne mit Räuchertofu

Ein Rezept von Tomatenlasagne mit Räuchertofu, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **20 g** | Butter |
| **300 ml** | Milch |
| | Pfeffer |
| **1** | kleine rote Zwiebel |
| **1 Dose** | stückige Tomaten (400 g) |
| **30 g** | Parmesan |
| **1 EL** | Mehl |
| | Salz |
| **200 g** | Räuchertofu |
| **6** | Lasagneblätter (ohne Vorkochen) |
| **1 TL** | getrockneter Oregano |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Butter erhitzen, Mehl darin kurz anschwitzen. Milch unter Rühren zugießen. Béchamelsauce unter Rühren bei geringer Hitze aufkochen, ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen.

---

2. Tofu in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Béchamelsauce in die Auflaufform geben. Dann nacheinander je 2 Lasagneblätter, stückige Tomaten, Zwiebelwürfel, Tofu und Sauce in die Form schichten. Dabei zwischen den Schichten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind und mit Béchamelsauce abschließen. Parmesankäse darüber reiben. Lasagne im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen.