

Rezept

Vegane Lasagne della Casa

Ein Rezept von Vegane Lasagne della Casa, am 18.12.2025

Zutaten

| | |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1 Zwiebel | 1/2 Stange Lauch |
| 100 g Knollensellerie | 1 Möhre |
| 2 Knoblauchzehen | 2 EL Olivenöl |
| 2 EL Tomatenmark | 150 ml Rotwein (oder Gemüsebrühe) |
| 1 Dose stückige Tomaten (à 400 g) | 3 EL Sojasauce |
| 1 EL Weißweinessig | 1 EL Agavendicksaft |
| 70 g vegane Margarine | 70 g Weizenmehl |
| 600 ml Pflanzenmilch (ggf. mehr) | 5 EL Pflanzensahne |
| Salz | gemahlener weißer Pfeffer |
| 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss | 4 EL Hefeflocken (siehe Tipp) |
| 100 g feine Sojaschnetzel (siehe Tipp) | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | vegane Margarine für die Form |
| 300 g Lasagneblätter | Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Für die Tomatensauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Lauch putzen, der Länge nach aufschneiden, gründlich waschen und in feine Scheiben schneiden. Sellerie und Möhre putzen, schälen und sehr klein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen.
2. In einer hohen Pfanne mit Deckel das Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Das Tomatenmark zugeben und 3 Min. mitrösten, bis es bräunlich wird. Mit Rotwein oder Brühe ablöschen. Die Knoblauchzehen dazupressen, dann die Dosentomaten, Sojasauce, Weißweinessig, Agavendicksaft und Sojaschnetzel zugeben und die Sauce salzen und pfeffern. Den Deckel aufsetzen und alles ca. 30 Min. bei kleiner Hitze köcheln.
3. Inzwischen die Béchamelsauce zubereiten. Dafür die Margarine in einem Topf schmelzen. Das Mehl zugeben und in der Margarine ca. 1 Min. bei mittlerer Hitze goldgelb anschwitzen. Mit einem Schneebesen Pflanzenmilch und Pflanzensahne einrühren und aufkochen. Die Hitze reduzieren, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen und die Sauce ca. 5 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zum Schluss die Hefeflocken unterrühren. Sollte die Sauce zu dick sein, noch etwas Pflanzenmilch einrühren.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 180° ohne vorheizen). Die Lasagneform einfetten und den Boden ganz dünn mit Tomatensauce bedecken. Eine Schicht Lasagneplatten darauflegen und mit Béchamelsauce bestreichen. Erneut Tomatensauce daraufgeben und so fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Béchamelsauce abschließen und die Lasagne im heißen Ofen (unten) ca. 50 Min. backen.