

Rezept

Vegane Lasagne mit geschmorten Pilzen

Ein Rezept von Vegane Lasagne mit geschmorten Pilzen, am 20.04.2024

Zutaten

500 g aromatische Pilze (z. B. Kräuterseitlinge und Champignons zu gleichen Teilen oder 400 g Champignons und 6 Shiitake)	2 Knoblauchzehen
250 ml Hafercreme Cuisine	3 EL Olivenöl
400 ml Tomatensauce (Fertigprodukt)	Salz
2 EL gehackte Haselnusskerne	1 Dose weiße Bohnen (200 g)
Pfeffer	2 EL Mehl
	250 g Lasagneplatten
	3 EL vegane Margarine

Ausserdem

Auflaufform (ca. 21 x 12 cm)

vegane Margarine für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal, 28 g F, 15 g EW, 63 g KH

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben, fein schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erwärmen, die Pilze darin kurz anbraten, salzen und pfeffern. Knoblauch und 2 EL heißes Wasser unterrühren und die Pilze abgedeckt ca. 10 Min. bei geringer Hitze garen.
2. Die Bohnen in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Mit Hafercreme Cuisine, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und cremig-fein pürieren. In einem Topf bei geringer Hitze erwärmen. Das Mehl darüber sieben und vorsichtig unterrühren, bis die Sauce andickt.
3. Backofen auf 190° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Form fetten. Etwas Tomatensauce auf dem Boden der Auflaufform verstreichen, darüber eine Lage Nudelplatten legen. Diese wieder mit Tomatensauce bestreichen - Ränder nicht aussparen. Darüber eine Lage Pilze legen und diese mit der Bohnen-Nuss-Sauce begießen. Vorgang wiederholen, bis die Pilze und Saucen aufgebraucht sind.
4. Mit einer Lage Nudelplatten abschließen, darüber die Haselnüsse streuen und die vegane Margarine in Flocken daraufsetzen. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 45 Min. backen, bis die Nudelplatten gar sind und die Oberfläche goldbraun gebräunt ist. Am Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden 3-4 Min. ruhen lassen.