

## Rezept

# Vegane Minilasagne von geräucherten Champignons

Ein Rezept von Vegane Minilasagne von geräucherten Champignons, am 28.06.2026

## Zutaten

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>1</b> kleiner Apfel              | <b>1</b> Schalotte   |
| <b>50 g</b> gehärtetes Pflanzenfett | <b>3 EL</b> natives Rapsöl (ersatzweise neutrales Pflanzenöl)                    |
| <b>1 Zweig</b> Thymian              | <b>1/2 TL</b> Rauchsalz  |
| Salz                                | schwarzer Pfeffer aus der Mühle  |
| <b>2</b> Lasagneplatten (ca. 40 g)  | <b>60 g</b> braune Champignons (30 Min. im Ganzen geräuchert; siehe Rezept-Tipp) |
| <b>4 Blätter</b> Basilikum          | <b>ein paar</b> essbare Blüten   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Schalotte schälen und vierteln. Apfel und Schalotte mit dem Pflanzenfett in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. weich garen. Das Rapsöl hinzufügen und alles abkühlen lassen. Die Mischung mit dem Pürierstab sämig pürieren. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und hacken. Thymian und Rauchsalz unter die Creme heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Lasagneplatten in reichlich Salzwasser in ca. 5 Min. oder nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen und in ein feuchtes Tuch eingeschlagen abkühlen lassen. Die Champignons würfeln. Die Basilikumblätter abspülen, trocken tupfen und etwas kleiner zupfen. Die Lasagneplatten längs halbieren und dann quer vierteln, sodass pro Platte acht Quadrate entstehen.
3. Auf vier Teller je ein Lasagnequadrat legen. Erst je 1/2 TL Apfelcreme, dann je 1/2 TL gehackte Champignons daraufgeben. Darauf je ein weiteres Lasagnequadrat um eine Vierteldrehung versetzt legen, sodass die Ecken überstehen. Die übrige Füllung und die restlichen Nudelplatten ebenso daraufschichten. Auf die oberste Nudelschicht jeweils einen Klecks Apfelcreme setzen und die Lasagneturmchen mit wilden Blüten und Basilikum garnieren.