

Zutaten

Für das Ragù:

- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 Selleriestangen, geschnitten
- 1 Aubergine, gewürfelt
- 1 Zucchini, gewürfelt
- 400 g Veganes Hack/Linsen/Pilze
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL italienische Kräuter
- 2 EL Balsamico
- 2 TL Salz
- 2 TL Schwarzer Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

- 125 g vegane Margarine
- 60 g Mehl
- 1 L Pflanzenmilch
- 1 geschälte Zwiebel, geachtelt
- 1 Lorbeerblatt
- Prise Muskatnuss
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 100 g veganer Käse (optional)
- 3 EL Hefeflocken (optional)

Für die Lasagne:

- 1 Packung Lasagneplatten
- Veganer Käse zum Überbacken (z.B. Simply V)

Anleitung

- Zuerst die Pflanzenmilch für die Béchamelsauce in einem mittelgroßen Topf zusammen mit Zwiebel, Lorbeerblatt, und Gewürzen geben. Den Topf auf niedriger Hitze erhitzen und umrühren.
- Für das Ragù einen großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Öl hineingeben, dann Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und eine Prise Salz hinzufügen. Die Mischung etwa 3–4 Minuten anschwitzen.
- Zucchini, Aubergine und getrocknete Kräuter dazugeben. Die Hitze reduzieren, einen Deckel auflegen und die Mischung weitere 3–4 Minuten garen lassen.
- Veganes Hackfleisch einrühren und 2–3 Minuten mitgaren.
- Mit Balsamico-Essig und gehackten Tomaten ablöschen. Tomatenmark unterrühren, dann mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze 10–15 Minuten köcheln lassen.
- Für die Béchamelsauce vegane Margarine in einen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen.
- Sobald die Margarine geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und mit einem Spatel gut verrühren. Die Mischung unter ständigem Rühren einige Minuten garen, bis sie eine pastenartige Konsistenz erreicht hat.
- Die aromatisierte Milch nach und nach unter ständigem Rühren einrühren.
- Sobald die gesamte Milch eingearbeitet ist, sollte die Béchamelsauce cremig sein. Wer sie „käsig“ mag, kann veganen Käse und Hefeflocken hinzufügen.
- Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Die Lasagne in einer ofenfesten Auflaufform schichten: erst Ragù, dann Béchamelsauce, dann Lasagneplatten. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Schicht sollte Béchamelsauce sein.
- Die Lasagne im Ofen 45 Minuten backen. Danach etwas abkühlen lassen und servieren.

