



# Vegane Lasagne

Für 4 Personen

## Vegane Bolognese

20g Olivenöl  
4 Karotten  
100g Champignons  
2 grosse Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Tomatenmark  
2 Gläser Barilla Napoletana  
Pfeffer, Salz, Gewürze

## Vegane Béchamel

20g Rapsöl  
2 EL Mehl  
200g pflanzliche Milch  
10g Misopaste  
1 EL Gemüsebouillon-Pulver

15 Lasagneblätter

## Zubereitung:

Karotten, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl andünsten. Tomatenmark dazugeben und etwas mitdünsten. Mit Barilla Napoletana auffüllen und alles zugedeckt für 1-2 Stunden köcheln lassen. Sauce gut abschmecken.

Für die Béchamel Rapsöl in eine Pfanne geben und das Mehl darin andünsten. Die Pflanzenmilch dazugeben und mit Misopaste und Gemüsebouillon würzen. Die Béchamel für 2-3 Minuten kochen lassen, damit das Mehl die Sauce richtig bindet.

Die Bolognese in die Form geben und abwechselnd mit den rohen Teigblättern und der Béchamel schichten.

Die Lasagne für 30 Minuten bei 170 Grad Umluft im Ofen backen.