Gemüse-Lasagne mit Kürbis und Spinat

Saftige Lasagne mit Kürbisragout, Spinat und veganer Béchamel – goldbraun überbacken, cremig und herzhaft. Für eine Lasagne mit klaren Schichten dürfen Bolognese und Béchamel nicht zu dünn sein. Nach dem Backen zehn Minuten ruhen lassen – dann bleibt sie saftig und lässt sich trotzdem sauber schneiden. Für 4–6 Personen ist das ein verlässliches Hauptgericht mit klaren Aromen und überschaubarem Aufwand. Die Gesamtzeit liegt bei etwa 90 Minuten; vieles davon läuft nebenbei.

4–6 Portionen | 90 Min. | 8 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 12 Lasagneblätter
- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 EL Tomatenmark
- 400 g stückige Tomaten
- 200 ml Gemüsebouillon
- 300 g Blattspinat (TK oder frisch)
- 40 g Öl
- 60 g Mehl
- 800 ml Haferdrink
- 150 g veganer Reibekäse
- 1 TL Oregano
- Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

01 Zwiebel und Karotte fein hacken, Kürbis würfeln.

02 Alles in Öl 5 Min. anbraten, Tomatenmark kurz mitrösten.

03 Tomaten, Bouillon, Oregano zugeben, 15 Min. köcheln.

04 Für Béchamel Öl erhitzen, Mehl einrühren, Haferdrink zugeben, 5 Min. köcheln, würzen.

05 In Auflaufform schichten: Béchamel, Lasagne, Kürbisragout, Spinat, wiederholen.

06 Mit Béchamel abschließen, Käse darüber.

07 200 °C, 30–35 Min. backen, 10 Min. ruhen lassen.