

Gemüse-Lasagne mit Kürbis und Spinat



► Beschreibung

Saftige Lasagne mit Kürbisragout, Spinat und veganer Béchamel – goldbraun überbacken, cremig und herhaft.

► 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

1. Zwiebel und Karotte fein hacken, Kürbis würfeln.
2. Alles in Öl 5 Min. anbraten, Tomatenmark kurz mitrösten.
3. Tomaten, Bouillon, Oregano zugeben, 15 Min. köcheln.
4. Für Béchamel Öl erhitzen, Mehl einrühren, Haferdrink zugeben, 5 Min. köcheln, würzen.
5. In Auflaufform schichten: Béchamel, Lasagne, Kürbisragout, Spinat, wiederholen.
6. Mit Béchamel abschließen, Käse darüber.
7. 200 °C, 30–35 Min. backen, 10 Min. ruhen lassen.

► Zusatzinfos

Spinat gut ausdrücken, sonst wird die Lasagne zu flüssig.

Erstellt mit der ZUTATO-App

