

Herbst-Lasagne mit Kürbis, Pilzen & Spinat



► Beschreibung

Vegane Lasagne mit cremiger Kürbis-Pilz-Füllung und einer hellen pflanzlichen Béchamel – saftig, würzig und sättigend.

► Zutaten

- 9 Lasagneblätter (vegan)
- 400 g Kürbis
- 250 g Champignons
- 150 g Spinat (z. B. Mangold oder Blattspinat)
- 200 ml pflanzliche Kochsahne
- 1 EL Mehl
- 1 EL pflanzliche Margarine
- ½ TL Muskat
- Salz, Pfeffer

► Zubereitung

1. Kürbis reiben, Pilze in Scheiben schneiden, Spinat grob hacken.
2. Kürbis und Pilze in wenig Öl anbraten, würzen.
3. Für die Béchamel Margarine schmelzen, Mehl einrühren, mit Kochsahne aufgiessen, mit Muskat, Salz, Pfeffer abschmecken.
4. Abwechselnd Lasagneblätter, Gemüse und Sauce schichten.

5. Bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

► Zusatzinfos

Kann gut vorbereitet und am nächsten Tag aufgewärmt werden.

Erstellt mit der ZUTATO-App

