

ZUTATEN

 4 PORTIONEN 35 MIN MITTEL

400 g Garden Gourmet
Sensational Faschiertes

75 g Rucola

4 bis 6 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

4 EL getrockneter Oregano

400 ml Pflanzenmilch, z.B.
Hafermilch

2 Dosen Tomatenwürfel (400 g)

1 EL Kartoffelstärke

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

4 EL Rucola-Pesto (siehe Rezept)

1 Zucchini

400 g Spinat

2 Päckchen grüne Lasagneblätter
(vegan)

150 g geriebener veganer Käse

2 EL Pinienkerne

frisches Basilikum

Genieße diese leckere veggie Lasagne mit unserem veganen Sensational Faschiertem und weiteren frischen Zutaten. Einfach köstlich!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Vorbereitung Pesto

Den Rucola mit Knoblauch und Olivenöl in einer Küchenmaschine oder einem Stabmixer mahlen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Zutaten braten

Die Zwiebel fein würfeln und in Öl anbraten. Das Sensational Faschiertes hinzufügen und braten. Mit dem Oregano würzen, die Tomatenwürfel dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Zubereitung Sauce

In einem Topf die Kartoffelstärke in der Milch auflösen und bei mittlerer Hitze umrühren, bis sie zu einer Sauce wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

4. Zucchini grillen

Die Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne grillen. Den Spinat unter Rühren braten, bis er geschumpft ist. Gut abtropfen und abkühlen lassen. Die Feuchtigkeit gut ausdrücken und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

5. Zutaten in Auflaufform schichten

In einer Auflaufform die Zutaten schichten, mit der "Hackfleischsauce" beginnen. Darauf eine Schicht Lasagne-Blätter legen, mit einer Schicht der hellen Sauce und einer Schicht Pesto fortfahren. Die Zucchinis Scheiben darauflegen und in genannter Reihenfolge eine weitere Schicht der anderen Zutaten auftragen. Die Schicht Pesto mit dem Spinat bedecken, die Saucen und Lasagne-Blätter erneut schichten sowie mit Käse abschließen.

6. Lasagne backen

Die Lasagne ca. 40 Minuten zart und braun auf der mittleren Schiene des Ofens backen. Mit frischem Basilikum und Pinienkernen garnieren.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**