



Vegane Lasagne mit Champignons

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Chili waschen, putzen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch und Chili fein hacken. Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Champignons putzen und vierteln.
2. Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Veganes Hack darin kross anbraten. Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Chili zufügen und mit anbraten. Tomatenmark und Zucker zufügen und kurz mit anrösten.
3. Mit Rotwein, Gemüsebrühe und Tomaten ablöschen. Soße ca. 45 Minuten sämig einköcheln lassen.
4. Eine Lasagneform (ca. 20 x 25 cm) mit Öl ausstreichen. Etwas Soße in die Form streichen, nun nach und nach Nudelplatten, jeweils etwas Soße und die vegane Crème einschichten. Dabei mit einer Schicht Soße und etwas veganer Crème abschließen. Käse-Alternative aufstreuen.
5. Lasagne im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gasherd: Stufe 2) ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit

ca. 100 Minuten

Zutaten

Für 6 Personen

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chili
- 1 rote Paprika
- 250 g Champignons
- 2 EL Olivenöl
- 2 Packungen à 250 g Veganes Mühlen Hack
- 4 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- 250 ml veganer trockener Rotwein
- 250 ml vegane Gemüsebrühe
- 2 Dosen à 400 g Kirsch-Tomaten
- etwas Öl für die Form
- 16-18 vegane Lasagneplatten à 18 g
- 150 g vegane Crème fraîche-Alternative
- 60 g geriebene vegane Käse-Alternative zum Überbacken

Nährwerte pro Portion

Brennwert: 2.120 kJ | 505 kcal

Eiweiß: 23 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 51 g