

Veggie-Lasagne

MIT MÖHREN UND ZUCCHINI

Suchen Sie ein Rezept aus älteren **alverde**-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezept-Sammlung unter [dm.de/rezepte](https://www.dm.de/rezepte)

Zutaten

Für 6 Personen

- 130 g dmBio Veggie Hack*
- 120 g Stangensellerie
- 150 g Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Zwiebeln
- 5 EL dmBio Bratöl*
- 2 Gläser (à 325 ml) dmBio Tomatensoße gegrillte Paprika*
- 200 ml dmBio Gemüsebrühe* (angerührt)
- 2 TL dmBio Italienische Kräuter*
- dmBio Kräutersalz*
- dmBio Schwarzer Pfeffer*, frisch gemahlen
- 2 EL dmBio Vegane Cashew-Creme*
- 2 EL vegane Margarine
- 2 EL dmBio Weizenmehl Type 405*
- 600 ml dmBio Dinkeldrink*
- geriebene Muskatnuss
- 600 g Zucchini
- 16 Lasagneplatten (à ca. 20 g)
- 80 g dmBio Veganes Pasta Topping*



PRO PORTION: ca. 2.740 kJ (655 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 75 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

Zubereitung

Veggie Hack mit 750 ml kochendem Wasser übergießen, zwei Minuten einweichen lassen.

Sellerie waschen, in Scheiben schneiden.

Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. **Knoblauch** und **Zwiebeln** schälen, fein hacken.

Abgetropftes Veggie Hack in einem Topf mit 4 EL **Öl** erhitzen. Unter Wenden sechs Minuten anbraten. Gesamtes Gemüse zugeben und weitere vier Minuten mitrösten. Mit **Tomatensoße** und **Gemüsebrühe** ablöschen. **Kräuter** zugeben. Aufkochen und acht Minuten köcheln lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Für die helle Soße **Cashew-Creme** und **Margarine** im Topf unter Rühren erhitzen und dabei das **Mehl** zugeben. Etwa zwei Minuten

anschwitzen. **Dinkeldrink** nach und nach zugeben. Aufkochen und weitere fünf Minuten köcheln – dabei immer rühren.

Helle Soße mit **Muskat**, Salz und Pfeffer abschmecken. **Zucchini** längs in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Öl eine Minute pro Seite anbraten. Salzen und herausnehmen. Etwas Cashewsoße in eine Auflaufform (ca. 20 x 32 x 5 cm) geben. 4 **Lasagneplatten** nebeneinander darauf schichten. Ein Viertel der Veggie-Hack-Soße auf den Platten verteilen, dann ein Viertel der Zucchinischeiben darauf schichten. So noch drei weitere Schichten legen, mit Cashewsoße abschließen. Im Ofen bei 190 Grad 15 Minuten backen. **Pasta Topping** aufstreuen, zehn Minuten fertig backen. ●



Sara Bajraktari

Mitarbeiterin im dm-Markt in Dorsten

„Als Variante der veganen Lasagne nehme ich gern Soja-Schnetzel. Diese eignen sich auch super für viele andere Gerichte.“

Einkaufsliste

VOM DM-MARKT:

- 130 g dmBio Veggie Hack*
- 5 EL dmBio Bratöl*
- 2 Gläser (à 325 ml) dmBio Tomatensoße gegrillte Paprika*
- 200 ml dmBio Gemüsebrühe* (angerührt)
- 2 TL dmBio Italienische Kräuter*
- dmBio Kräutersalz*

- dmBio Schwarzer Pfeffer*, frisch gemahlen
- 2 EL dmBio Vegane Cashew-Creme*
- 2 EL dmBio Weizenmehl Type 405*
- 600 ml dmBio Dinkeldrink*
- 80 g dmBio Veganes Pasta Topping*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- 120 g Stangensellerie

- 150 g Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Zwiebeln
- 600 g Zucchini

SONSTIGES:

- 2 EL vegane Margarine
- geriebene Muskatnuss
- 16 Lasagneplatten (à ca. 20 g)