

VEGANE LINSEN-LASAGNE

Zutaten - Gemüse

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rüebli
- 200g Knollensellerie
- 25g [getrocknete Steinpilze](#)

Zutaten - Linsensauce

- 1 EL Olivenöl
- 200g grüne Linsen
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 700g passierte Tomaten
- 4 dl Wasser
- 1 ½ TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Zutaten - Béchamelsauce

- 3 EL Olivenöl
- 4 EL Weissmehl
- 7 dl Haferdrink
- ¼ TL [Muskat](#)
- ¾ TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Zutaten - Lasagne

- 12 grüne Lasagne-Blätter

Gemüse

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Rüebli und Knollensellerie schälen, in Würfeli schneiden. Steinpilze ca. 5 Min. in Wasser einlegen, abtropfen, grob hacken.

Linsensauce

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Knollensellerie ca. 5 Min. andämpfen. Linsen, Pilze und Lorbeer begeben, kurz mitdämpfen. Tomaten und Wasser dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 40 Min. köcheln, würzen.

Béchamelsauce

Öl in einer Pfanne erwärmen. Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Haferdrink auf einmal dazugiessen, unter Rühren aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.

Lasagne

Béchamelsauce, Linsensauce und Lasagne-Blätter lagenweise in die vorbereitete Form schichten. Mit Béchamelsauce abschliessen.

Backen

Ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen, servieren.

La Cucina