

Vegane Lasagne.

 **30 Min.**

Vorbereitung

 **60 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

Zutaten (für eine Auflaufform ca. 28 x 22 cm):

- g Cashewkerne
- Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- EL Olivenöl
- g Veganes Hack (z.B. Food for Future)
- Salz & Pfeffer
- g Karotten
- g Pizzatomaten, stückig mit Saft
- EL Kapern, fein
- ml Wasser
- TL Muskatnuss, gerieben
- g Lasagneplatten (ca. 12 Stück)
- Tomaten
- Basilikumblättchen (optional als Deko)

Zubereitung:

- 1** Zuerst die Cashewkerne ohne Fett in einer Pfanne ca. 5 Min. rösten – aber nicht verbrennen lassen!
- 2** Derweil zum veganen Hack-Ragout. Dafür musst du Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Schau' mal [hier](#), wie einfach das geht. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das vegane Hack darin zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch für etwa 5 Min. richtig scharf anbraten, dabei sollen schöne Röstaromen entstehen. Einmal wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Die Karotten kannst du waschen oder schälen. Dann schnappst du dir die Reibe und verwandelst die Rüben im Nu in feine Stückchen – aber pass auf deine Finger auf!!
- 4** Die geraspelten Möhren und die stückigen Tomaten gibst du in die Pfanne zum Hack. Du hast zufällig Rotwein offen? Na umso besser – hinein damit! Schmeckt aber auch ohne! Alles bei mittlerer Hitze für 10 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte schon noch etwas Flüssigkeit haben und nicht zu krümelig sein, ggf. noch einen Schuss Wasser hinzufügen.
- 5** Für die vegane Cremesoße die abgekühlten, gerösteten Cashewkerne mit den Kapern, der Hälfte des Wassers, Muskat, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und zu einer sämigen Masse verarbeiten. Nach und nach weiteres Wasser hinzufügen und die Paste immer mal von den Seiten des Mixbechers abkratzen.

Vegane Lasagne.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 6 Heize den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor.
- 7 Jetzt kannst du die Lasagne in deiner Auflaufform schichten: Zuerst bedeckst du den Boden mit einem Drittel des Hackragouts. Anschließend legst du Lasagneplatten dicht an dicht darüber. Du darfst sie ruhig durchbrechen, um die passende Größe zu bekommen. Danach folgt das zweite Drittel Hackragout, ein Drittel Cashewsoße und dann wieder Lasagneplatten. Dann das restliche Hack, ein weiteres Drittel Cremesoße und wieder Lasagnenudeln, die du mit dem Rest Soße bestreichst. Und jetzt zu den Tomaten! Waschen, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Jetzt kannst du die gesamte Lasagne mit den Tomatenscheiben abdecken.

Tipp: Falls du welchen hast, kannst du veganen Käse oben drüber streuen. Die vegane Lasagne kommt jetzt für rund 30 Min. in den Ofen.
- 8 Vor dem Servieren Basilikumblättchen klein zupfen und den Auflauf damit garnieren.