

Lasagne mit Vegan Hack

und TOMAMI Bayern



•Vino de la Casa•

Für die Hackfleischsauce

- 3 EL Olivenöl
- 1 Packung TOMAMI The vegan Hack 200g“
- 320 g kaltes Wasser
- 2 TL Salz
- 2 EL getrocknete italienische Kräuter
- 2 EL TOMAMI Bayern
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten
- 2 TL getrocknete italienische Kräuter
- 100 ml Rotwein

Für die Béchamelsauce

- ½ Liter vegane Milch (Cashew oder Soja)
- 2 EL vegane Butter
- 40 g Mehl
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 300 g Lasagneplatten
- 200g TK-Blattspinat (aufgetaut und ausgedrückt)
- 175 g geriebener Mozzarella (vegan)
- Olivenöl

Hackfleischsauce

Öl, getrocknete italienische Kräuter und Salz mit der Pulvermischung vermischen. Kaltes Wasser mit TOMAMI Bayern vermischen und unter die Mischung rühren. Zu einer homogenen Masse verrühren und 30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen. In einem Topf Olivenöl erhitzen, das vegane Hackfleisch darin rundherum bei mittlerer Hitze anbraten und mit dem Pfannenwender in kleine Stücke zerteilen. Die gewürfelten Zwiebeln und Knoblauchzehen dazugeben. Tomatenmark dazu rühren und kurz anrösten. Mit den Dosentomaten aufgießen, salzen und pfeffern. Rotwein hinzufügen und verkochen lassen. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen.

Béchamelsauce

Vegane Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren und hell anschwitzen. Die vegane Milch nach und nach dazu gießen und die Sauce glattrühren. Die Sauce sollte mindestens 20 Minuten lang auf kleiner Flamme köcheln, damit sie den Mehlgeschmack verliert und die typische sämige Konsistenz erhält. Mit Salz, Pfeffer sowie etwas Muskatnuss abschmecken.

In einer leicht geölten, feuerfesten Form etwas Hackfleischsauce verteilen, eine Schicht Lasagneplatten darauflegen. Die Nudelschicht wieder mit Hackfleischsauce und dann mit einer Schicht Béchamelsauce bedecken. Etwa in der Mitte eine Lage Spinat verteilen. Diese Schichten wiederholen, bis zum oberen Rand der Form.

Für die letzte Schicht (vor dem Käse) einen kleinen Teil der Béchamelsauce mit der Hackfleischsauce zusammen zu einer glatten Masse pürieren (so kann der Käse später gleichmäßig bräunen). Mit geriebenem Käse bestreuen.

Die Lasagne im heißen Backofen bei 180 °C Umluft ca. 30 -35 Minuten backen. Vor dem Servieren mindestens 5 Minuten stehen lassen, dann kann man sie besser in Stücke schneiden. Die Lasagne lässt sich auch problemlos vegetarisch anstatt vegan herstellen. Dazu einfach den veganen Käse, Milch und Butter durch herkömmliche Milchprodukte austauschen.