

## Lasagne "Classic" (vegan)

Dieses Rezept beweist es: Klassische Lasagne lässt sich auch ohne Hackfleisch einfach zubereiten - mit delizösem Ergebnis. Versprochen! (Ein Rezept von Attila Hildmann, von uns leicht abgewandelt.)

### Zutaten:

600 g SOJAFARM Naturtofu  
2 große Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
350 g Karotten  
1 Tube Tomatenmark  
1 Dose Pizzatomen  
3 TL Oregano  
250 ml Rotwein  
1 Bund frischen Basilikum  
50 g Cashewmus + 30 ml Wasser  
1 Packung Lasagneplatten  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl zum Anbraten



### Zubereitung:

Naturtofu aus der Packung nehmen, abtropfen lassen und mit einem Küchenpapier sanft ausdrücken. Anschließend den Tofu mit einer Gabel zerbröseln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und pressen. Karotten schälen und grob reiben. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tofu darin ca. 5 Minuten anbraten. Gemüse und Tomatenmark dazugeben und 3 Minuten weiter anbraten. Die Dose Pizzatomen und Oregano unterheben. Rotwein zugießen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne vom Herd nehmen. Basilikum waschen, trockenschütteln, fein schneiden und unter die Füllung heben.

Cashewmus mit dem Wasser mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine eckige Auflaufform mit Öl einpinseln. Eine Schicht Füllung auf dem Boden verteilen, Lasagneplatten darauf auslegen. Weiter im Wechsel schichten. Als letzte Schicht die Füllung aufstreichen und zum Abschluss die Nussmus-Mischung gleichmäßig auf der Lasagne verteilen. Im Backofen bei 220°C ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Tipp: Wenn kein Mandel- oder Cashewmus zur Verfügung steht, geht der Einfachheit halber auch (veganer) Käse als Abschluss.

Guten Appetit!