

Tofu-Lasagne

Rezeptkiste

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 3 Kartoffeln
- 1 Möhre
- 1 Pastinake
- 1/4 Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Lasagneplatten
- 250 g Ricotta
- 200 g Tofu geräuchert
- 80 g Emmentaler
- 80 g Parmesan
- 400 g Tomaten gehackt
- 1 EL Bratöl
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Sprossen-Mix
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Zwiebel, Kartoffel, Möhren, Sellerie und Pastinake schälen, fein hacken und in einem Topf mit Bratöl anbraten.
3. Zum Schluss Knoblauchzehe mit dem Tofu gehackt dazugeben, mit den Tomaten und ca. 10 EL Wasser ablöschen und ziehen lassen.
4. Mit einer Prise Salz, Balsamico und Agavendicksaft würzen.
5. Lasagneplatten auf einer Auflaufform auslegen und wechselnd mit dem Gemüse, Ricotta und Lasagneplatten aufschichten. Zum Schluss Emmentaler und Parmesan darüber streuen und im Backofen für etwa 20 Min. goldbraun backen.
6. Sprossen und frisch geschnittenen Schnittlauch darüber verteilen und heiß genießen.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**