

Hokkaido-Kürbis Lasagne



Hokkaido-Kürbis-Lasagne mit Grünkohl und Kräuterseitlingen, überbacken mit veganer Béchamelsoße.

Zubereitung:

Den Kürbis zerteilen, entkernen und in kleine, 1-2 cm große Stücke schneiden. Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Den Grünkohl von dem dicken Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die Zwiebel kleinhacken, in einer Pfanne mit Olivenöl glasig andünsten. Die Grünkohlstreifen dazugeben und für einige Minuten anbraten. Zur Seite stellen.

Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Kürbisstücke sowie die Kräuterseitlinge hinzugeben. Mit ca. 200 ml Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Den veganen Käse reiben. Den Backofen auf ca. 180°C vorheizen. Für die Béchamelsoße ca. 250 ml Sojamilch mit 4-5 EL Margarine und 4-5 EL Mehl unter ständigem Rühren erhitzen. Je nach gewünschter Konsistenz etwas mehr Mehl oder Sojamilch hinzugeben. Die Soße mit Salz und Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Nun eine eingefettete Auflaufform mit der ersten Schicht Lasagneblätter auslegen. Dann in der Reihenfolge Grünkohl, Kürbis-Pilze, Soße und Käse solange schichten, bis die Zutaten aufgebraucht sind oder die Auflaufform gefüllt ist. Am besten mit Lasagneblättern abschließen und dann nochmals Béchamelsoße und Käse draufgeben. Alles für ca. 20-30 Min. in den Backofen geben.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- Lasagne-Blätter
- Vegane Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 6-8 Blätter frischen Grünkohl
- 200 g frische Kräuterseitlingen
- Sojamilch
- Vegane Margarine oder Alsan
- Mehl
- Frische Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 150 g veganer Käse (z.B. Santeciano von Vegourmet)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

docbears.de wünscht einen guten Appetit!