

Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 55 min | **Bereidingstijd:** 45 min | **Totale bereiding:** 100 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Dinkel

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Lasagne mit Seitan und Käsesoße ohne Käse, vegan und laktosefrei

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Dinkel
- Olivenöl (Verde Salud Amanprana)
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Karotten
- 1 Sellerie
- 1 Lauchstange
- 1 Petersilienwurzel
- Flüssigraucharoma
- 800 g Dosentomaten
- 2 EL Tomatenpüree
- 300 ml Gemüsebrühe
- 150 ml veganer Rotwein
- 1 EL Kokosblütenzucker (Amanprana Gula Java Brut)
- 2 EL Oregano

- Laktosefreie Lasagneblätter
- Mandelsahne

Für die vegane Käsesoße

- 150 g Frühkartoffeln
- 60 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 250 ml Wasser
- 60 g Tahin (Sesampaste)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- 1 TL Fleur de Sel (Amanprana)
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Limonensaft
- ¼ TL Chilipulver
- 100 ml Olivenöl (Verde Salud Amanprana)
- 4 EL Hefeflocken
- 1 Prise Safran (Amanprana)

Bereiding

1. Beginnen Sie mit der Zubereitung der veganen Käsesoße.
2. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln, Karotten und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in den Topf geben.
3. Das Gemüse gar kochen und dann mit den übrigen Zutaten pürieren, bis die Masse aussieht wie geschmolzener Käse.
4. Wenn die Masse zu fest wird, etwas mehr Olivenöl dazugeben.
5. Wenn die Konsistenz zu flüssig ist, noch etwas Hefeflocken dazugeben und weiterpürieren.
6. Das Ergebnis zur Seite stellen.

Seitan-Hack zubereiten:

1. Den Seitan in Stücke schneiden und durch einen Fleischwolf drehen, in sehr kleine Stücke schneiden oder mit der Hackfunktion der Küchenmaschine zu einen schönen Seitan-Hack verarbeiten.
2. Nach Wunsch einige Tropfen Flüssigrauch dazugeben und mit dem Seitan-Hack vermischen.

Gemüse für die Lasagne vorbereiten:

1. Gemüse und Knoblauch waschen und putzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin ca. 5 Minuten anbraten, bis es eine leicht braune Farbe hat.
3. Dann den Seitan-Hack dazugeben und alles noch mal 8 bis 10 Minuten braten.
4. Dann Pfeffer und Salz sowie Rotwein, Zucker und Oregano dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
5. Dann das Ganze noch mal 20 Minuten bei niedriger Hitze schmoren lassen.
6. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung über Nacht ziehen lassen.
7. Am nächsten Tag die Lasagneblätter, die vegane Käsesoße und die Mandelsahne in Schichten in einer Auflaufform anrichten.
8. Die letzte Schicht besteht aus Seitan-Hacksoße mit darauf die vegane Käsesoße.
9. Die Lasagne 40 bis 45 Minuten in einem auf 180 °C vorgeheizten Backofen stellen und danach sofort servieren. Guten Appetit!