



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:**  **Vorbereidingstijd:** 20 min | **Bereidingstijd:** min | **Totale bereiding:** 20 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Gemüselasagne mit Seitan und gegrilltem Gemüse

## Ingrediënten

- 550 Gramm Veggie-Protein Bloc - Dinkel seitan
- 1 große Zwiebel
- 1 rote Paprika
- ein Schuss [extra natives Olivenöl Verde Salud](#)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Esslöffel Thymian
- 1 Teelöffel Muskatnuss

- 1 Esslöffel Oregano
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Esslöffel süßes Paprikapulver wahlweise
- ½ Chillie-Pfefferschote
- 4 große Tomaten
- eine Prise Fleur de Sel
- schwarzer Pfeffer

## Bereidung

1. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
2. Legen Sie 8 bis 9 Lasagneblätter (je nach Größe Ihrer Auflaufform) nacheinander in reichlich kaltes Wasser. Lassen Sie diese etwa 10 Minuten einweichen.
3. Schneiden Sie die Auberginen und Zucchini in Scheiben und grillen Sie sie in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl. Achten Sie darauf, dass die Aubergine gut durchgebacken ist.
4. Die Mozzarella in Scheiben schneiden.
5. Die Lasagneblätter, die Tomatensoße und das Gemüse abwechselnd schichtweise mit den Mozzarellascheiben in eine gefettete Auflaufform legen. Mit einer Schicht Gemüse abschließen.
6. Verteilen Sie den geriebenen Käse darüber.
7. Die Lasagne im Ofen bei 180 °C etwa 45 Minuten backen.