



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 30 min | **Bereidingstijd:** 50 min | **Totale bereiding:** 80 min

Bertyn producten: [Veggie Hack](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Vegetarische Lasagne mit Seitanhack

Ingrediënten

- 250 g Lasagneblättern (Vollkorn)
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 1 Esslöffel [Olivenöl extra vergine \(Amanprana\)](#)
- 125 g Mozzarella
- 100 g pikanter geriebener Käse
- Fleur de sel, nach Geschmack ([Amanprana](#))
- 1 Veggie Hack
- Schwarzer Pfeffer
- Eine Prise [Immuno Botanico-mix \(Amanprana\)](#)

Für die Tomatensoße:

- 1 große Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 - 2 Esslöffel [Olivenöl extra vergine \(Amanprana\)](#)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Esslöffel [Immuno Botanico-mix \(Amanprana\)](#)

- 4 große Tomaten
- Eine Prise Fleur de sel (Amanprana)

Bereidung

1. Erhitze den Ofen auf 180°C.
2. Lege 8 - 9 Lasagneblätter (je nach Größe der Auflaufform) einzeln in reichlich kaltes Wasser.
3. Lass sie ungefähr 10 Minuten lang einweichen.
4. Schneide die Aubergine und Zucchini in Scheiben und grille sie in einer Grillpfanne mit ein wenig Olivenöl. Sorge dafür, dass die Aubergine richtig gar gebraten ist.
5. Bereite eine Tomatensoße wie beschrieben beim Rezept für Spaghetti Seitanese zu.
6. Schneide den Mozzarella in Scheiben.
7. Lege die Lasagneblätter, die Tomatensauce und das Gemüse abwechselnd in Schichten mit den Scheiben Mozzarella in eine eingefettete Auflaufform.
8. Ende mit einer Schicht Gemüse.
9. Verteile den geriebenen Käse darüber.
10. Backe die Lasagne ungefähr 45 Minuten im Ofen auf 180°C.