

Lasagne vom Wirsing

Eine leckere Lasagne mit feinem Wirsing - ungewöhnlich und genau das Richtige für ein herzhaftes Winteressen.



Zutaten:

(immer vegane Versionen verwenden!)

- 1 El Gemüsebrühe gekörnt
- 3 El Hefeflocken
- 1 Pck Lasagnenudeln
- 3 El Margarine
- 3 El Mehl
- 0.5 Tl Muskatnuß
- 1 Pr Pfeffer
- 1 Tl Salz
- 1 El Senf
- 700 ml Sojamilch
- 1 Kopf Wirsing klein

Zubereitung:

Wirsing in breite Streifen schneiden, diese in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und mit Eiswasser abschrecken. Margarine in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren, dann mit der Sojamilch angießen und dicklich aufkochen lassen. Mit reichlich Muskat, Salz, Pfeffer, gekörnter Gemüsebrühe, Senf und Hefeflocken abschmecken. Eine Lasagneform ausfetten, dann

eine Schicht Nudelplatten hineinlegen. Darauf ein Drittel des Wirsings schichten, diese Lage mit einem Viertel der Sauce bedecken. So weiterverfahren und mit einer Schicht Nudeln gefolgt von der letzten Portion Sauce beenden. Bei 200°C ca. 25 Minuten backen, noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und sofort servieren.

Quelle: www.veganwelt.de
www.ullrykka.de