

Hallo liebe Hobbyköche,

heute haben wir ein etwas aufwendigeres Rezept für euch: Lasagne alla Bolognese. Ein Klassiker, der bei keiner Feier fehlen sollte, egal, ob mit Freunden oder der Familie.

Zutaten (für eine 17x26cm Lasagneform):

- 700g Tofu Natur
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte (netto ca. 90g)
- 100g Staudensellerie (netto)
- 1 Bund Basilikum
- 8 EL Olivenöl
- 340g Tomatenmark
- 3 EL pürierte oder fein gehackte getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 EL Apfelsüße (gibt's in Drogerie- oder Biomärkten)
- 290ml Rotwein
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle (bereits vorgemahlener Pfeffer geht aber auch)
- 10-12 Lasagneplatten
- 140g weißes Mandelmus

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Den Tofu mit einer Gabel zerdrücken
3. Zwiebeln und Karotte schälen und fein hacken
4. Staudensellerie waschen und in kleine Stücke schneiden
5. Den Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken
6. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Tofu darin ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren anbraten
7. Das vorbereitete Gemüse dazugeben und 3 Minuten unter Rühren mitbraten
8. Tomatenmark, getrocknete Tomaten, Oregano und Apfelsüße dazugeben und 1 Minute weiterbraten
9. Mit Rotwein ablöschen, 30 Sekunden köcheln lassen
10. Den Großteil des Basilikums unterheben (Rest für die Deko zurückbehalten) und mit Salz und Pfeffer würzen
11. Für die Mandelcreme das Mandelmus mit 110ml Wasser mit dem Schneebesen mischen und salzen
12. Etwas Tofu-Bolognese aus der Pfanne auf dem Boden einer Auflaufform verteilen, dann eine Schicht Lasagneplatten darüberlegen, dabei eventuell für den Rand die Platten zerbrechen. Nun wieder Bolognese darüber verteilen und eine weitere Schicht Lasagneplatten darauflegen. So oft wiederholen, bis alles verbraucht ist, dabei mit einer Schicht Bolognese abschließen
13. Die Form mit Alufolie abdecken und die Lasagne im Ofen ca. 55 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen, die Mandelcreme darüber verteilen und 7-10 Minuten überbacken
14. Mit dem restlichen gehackten Basilikum toppen und genießen!

Na, der Aufwand hat sich doch gelohnt oder? Teilt euch am besten in das Schneiden des Gemüses, dann geht die Zubereitung wesentlich schneller!

Falls euch das Rezept gefallen hat, findet ihr noch mehr sehr leckere Rezepte auf unserem Blog. Wir hoffen, euch hat das Kochen Spaß gemacht und wünschen euch einen guten Appetit!