



FRUIT SOLUTIONS



Lasagne mit veganer Bolognese

Für 1 Portion

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten

- 300g ZENTIS vegane Bolognese
- 3 Lasagneplatten
- 125g Béchamel Soße nach Hausrezept
- 50g geriebener Käse oder vegane Käsealternativen
- 1 EL Pflanzenöl

Zubereitung

1. Auflaufform mit Öl fetten und dann 4 EL der ZENTIS veganen Bolognese in der Form verteilen
2. Eine Schicht Lasagneplatten darauf geben, erst mit Béchamelsoße und dann mit veganer Bolognese bestreichen
3. Diesen Vorgang so oft wiederholen bis alle Lasagneplatten, Béchamelsoße und die vegane Bolognese aufgebraucht sind
4. Die oberste Schicht vegane Bolognese mit Käse bzw. veganer Käsealternative bestreuen
5. Im auf ca. 190 ° C vorgeheizten Ofen für etwa 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun geworden ist

