



**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

