



Vegane Ratatouille-Lasagne

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucchini	1 St.
Auberginen	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Olivenöl	6 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Knoblauchzehen	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Tofu, natur	200 g
Rosenpaprika	2 TL
italienische Kräuter, getrocknet	2 TL
Zucker	
Tomatenmark	3 EL
Tomaten, gehackt	800 g
Lasagneplatten	9 St.
Vemondo Reibegenuss	150 g
Basilikum, frisch	15 g
Paniermehl	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, kleine Pfanne, große Auflaufform, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden. Paprika halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Gemüse auf einem Backblech verteilen, mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 10 Min. rösten.
2. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Tofu mit den Händen zerkrümeln. In einer Schüssel Tofu, Zwiebel und Knoblauch mit Rosenpaprika, italienischen Kräutern, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Gewürzten Tofu ca. 1 Min. scharf anbraten. Tomatenmark zugeben, ca. 1 Min. rösten und mit gehackten Tomaten ablöschen. Eine Dose mit Wasser füllen, ausschwenken und zur Sauce geben. Auf mittlerer Stufe ca. 2–3 Min. köcheln und abschmecken.
4. Ratatouille-Lasagne schichten. In eine große Auflaufform 1 Kelle Tomatensauce geben. Mit Lasagneblättern belegen. Diese mit 1/3 des Gemüses belegen und mit der Hälfte vom Reibegenuss bestreuen. Lasagne weiter abwechselnd schichten. Mit Tomatensauce und Gemüse abschließen. Ofenhitze auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) reduzieren und Lasagne im Ofen ca. 35 Min. backen.
5. Basilikum waschen und Blätter von den Stielen zupfen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Paniermehl darin ca. 3 Min goldbraun rösten, leicht salzen. Vegane Ratatouille-Lasagne mit Basilikum und Semmelbröseln garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	26 g