VEGANE LASAGNE



Menù-Zutaten

600 g. Ragù vegano (Vegane pastasauce) - SZ0K

Zutaten

480g getrocknete Grieß-Pasta ohne Eier in Blättern für Lasagne

200g Veganer geriebener Käse

n.B. Muskatnuss

n.B. Salz

80g Mehl

80g Sonnenblumenöl

1 L Sojadrink

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen.

Die Grießnudeln in reichlich Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen und auf einem Tuch trocknen. Bereiten Sie die vegane Bechamelsauce vor, indem Sie das Sojagetränk kochen. Dann mit Gemüsemehlschwitze binden, die mit Speiseöl und Mehl zubereitet wurde. Mit Salz würzen und mit Muskatnuss abschmecken. Mischen Sie den veganen Ragù mit dem Bechamel, um die Lasagne-Füllungssauce zu erhalten. In einer Pfanne eine dünne Schicht Sauce verteilen und mit einer Schicht Grießnudeln bedecken. Füllen Sie die erste Schicht mit dem vorbereiteten Dressing und bestreuen Sie es mit geriebenem veganem Käse. Wiederholen Sie die Füllungen und erhalten Sie 5 Schichten. In der letzten Schicht etwas veganes Ragù darüber streuen, um die Lasagne appetitlicher zu machen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 20 Minuten backen und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)