

Soja-Gemüse-Lasagne



4 - 5 Personen

- 1 Pk. Soja fein (Rapunzel)
- 1 Pk. Lasagneblätter Dinkel (Vanadis)
- 1/2 Gl. Tomatenpüree (Rapunzel)
- Oel
- 3 Karotten
- 1 Lauch
- 1/2 Sellerie
- 4-5 Tomaten, geschält und gewürfelt
- Kräutersalz, Pfeffer, ital. Kräuter
- 2,5 dl Bouillon
- 4 dl. Weisse Sauce
- geriebener Käse

Soja in der Bouillon aufkochen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Gemüse in kleine Würfel schneiden, in wenig Oel anziehen, Tomatenpüree begeben und mitrösten, Soja und Tomaten begeben, eventuell noch mit Bouillon auffüllen. Würzen und ca. 1 Std. köcheln lassen. Abschmecken. Lagenweise Lasagneblätter und Sauce in eine Gratinform schichten, am Schluss mit Weisser Sauce und geriebenem Käse bedecken. Ca. 35-45 Minuten bei 210°C backen