



# Vegane Linsen-Lasagne

- 1 Zwiebel \*
- 2 Knoblauchzehen \*
- 1 Rüebli \*
- 200 g Knollensellerie \*
- 25 g getrocknete Steinpilze
- 1 EL Olivenöl
- 200 g braune Linsen \*
- 1 Lorbeerblatt
- 700 g passierte Tomaten \*
- 4 dl Wasser
- 1 ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 4 EL Weissmehl
- 7 dl Haferdrink
- ¼ TL Muskat
- ¾ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 12 grüne Lasagne-Blätter

\*im Hoflädli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

## Gemüse

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Rüebli und Knollensellerie schälen, in Würfeli schneiden. Steinpilze ca. 5 Min. in Wasser einlegen, abtropfen, grob hacken.

## Linsensauce

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Rüebli und Knollensellerie ca. 5 Min. andämpfen. Linsen, Pilze und Lorbeer begeben, kurz mitdämpfen. Tomaten und Wasser dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 40 Min. köcheln, würzen.

## Bechamelsauce

Öl in einer Pfanne erwärmen. Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen.

Haferdrink auf einmal dazu giessen, unter Rühren aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.

## Lasagne

Bechamelsauce, Linsensauce und Lasagne-Blätter lagenweise in die vorbereitete Form schichten. Mit Béchamelsauce abschliessen.

## Backen

Ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen, servieren.