

Gemüse Lasagne

vegan, zuckerfrei

4-6 Portionen

Bakezeit 30 Minuten

Rezeptvideo vorhanden

400	g	Weiße Bohnen	Abtropfgewicht 240g
2	EL	Mandelmus	
1/2	TL	Zitronensaft	
1/2	TL	Salz	
1/4	TL	Pfeffer	
1		Knoblauchzehen	
1/2	Bund	Basilikum	

alle Zutaten in einem Stand -
mixer pürieren, beiseite stellen

1		Zwiebel	
2		Knoblauchzehen	

fein hacken und in Olivenöl
anbraten

2	EL	Tomatenmark	
1/2	TL	Salz	
1/4	TL	Pfeffer	
1		Laubbeerbblatt	
750	ml	Tomatenpassata	

Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Laubbeerbblatt
zur Pfanne mit den Zwiebeln
geben und ebenfalls kurz
anbraten, dann Tomatenpassata
dazugießen und köcheln lassen

1		Aubergine	
1		Zucchini	
2		Peperoni	

Aubergine und Zucchini in
Scheiben schneiden, Peperoni würfeln

nach Bedarf		Olivenöl	
ca. 7		Lasagneblätter	

Form einfetten, Tomatensauce, Lasagne-
blätter, Bohnencreme und Gemüse schichten;
die genaue Reihenfolge steht im Rezeptvideo
bei 220°C Ober-/Unterhitze 30 Min. backen