



Next Level Lasagne

 Dauer
90 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Karotten	2 St.
Stangensellerie	4 St.
Champignons, weiß	200 g
Öl	4 EL
Next Level Hackfleisch	400 g
Tomatenmark	2 EL
Zucker	1 TL
Rotwein, trocken	150 ml
Tomaten, gehackt	800 g
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	30 g
Streichfett	3 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Muskatnuss, gemahlen	
Sojadrink	350 ml
Lasagneplatten	15 St.

Zubereitung

Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und klein würfeln. Stangensellerie waschen, Enden entfernen und klein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und würfeln.

In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Next Level Hackfleisch ca. 7–10 Min. kross anbraten. Gemüse zugeben und ca. 4 Min. mitbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben und ca. 2 Min. rösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Tomaten auffüllen. Lorbeerblatt zugeben, Bolognese aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Min. auf niedriger Stufe schmoren lassen.

In der Zwischenzeit Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Lorbeerblatt aus der Bolognese nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2/3 des Basilikums unterheben.

Für die Béchamelsauce in einem Topf Streichfett auf mittlerer Stufe erhitzen und Mehl darin ca. 1–2 Min. farblos anschwitzen. Nach und nach mit Sojadrink unter ständigem Rühren ablöschen und glatt rühren. Béchamelsauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Falls die Béchamelsauce zu dick wird, noch etwas Sojadrink zugeben.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Auflaufform eine dünne Schicht Béchamelsauce verteilen, 2–3 Lasagneplatten darauflegen und 2 Schöpfkellen Bolognese darüber verteilen. Mit den übrigen Zutaten genauso verfahren und dabei mit Béchamelsauce enden. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. goldbraun überbacken.

Lasagne vorsichtig aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit übrigem Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	875 kcal		
Kohlenhydrate	90 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	24 g	Fette	40 g