Vegetarische Gemüse Lasagne mit (veganem) Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Frisch, herzhaft – pikant und gar nicht langweilig. Auch als veganes Gericht einfach zuzubereiten. Auch wenn veganer Parmesan sich für viele unmöglich anhört, gibt es tolle Rezepte, die geschmacklich nah an den echten Parmesan ran kommen und zu 100% vegan sind.

Zutaten

- 250 g handelsübliche Lasagne Blätter
- 1 mittelgroße Zwiebel in kleinen Würfeln geschnitten
- 1 Karotte in Würfeln geschnitten
- 1 junger Kohlrabi in kleinen Würfeln geschnitten
- 1 Zucchini in kleinen Würfeln geschnitten
- 1 kleiner, roter Gemüsepaprika in kleinen Würfeln geschnitten
- 1 kleiner, grüner Gemüsepaprika in kleinen Würfeln geschnitten
- 1 kleiner, gelber Gemüsepaprika in kleinen Würfeln geschnitten
- 1 mittelgroße Stange junger Porrèe in kleinen Würfeln geschnitten
- 400 ml Dose ganze Tomaten
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- Etwas frischen Majoran und Thymian
- Etwas Olivenöl und kalte Butter
- 125 g frisch gehobelter Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl zunächst glasig anschwitzen und das Würfelgemüse dazu geben.

Schritt3

Zuletzt folgen die gehackten Kräuter und die grob zerteilten Tomaten mit dem Fond / Saft.

Schritt4

Salzen, pfeffern und Alles bei geschlossenem Deckel ca. 4-5 min. leise köcheln lassen, „bissfest“ lassen.

Schritt5

In der Zwischenzeit:

Schritt6

Eine ausreichend große Auflaufform mit einer Lage Lasagne Blättern auslegen und etwa die Hälfte des Gemüses als erste Lage darüber geben.

Schritt7

Den Vorgang wiederholen, abschließend reichlich frisch gehobelter Parmesan und Butterflöckchen darüber geben.

Schritt8

Nunmehr Alles noch einmal für ca. 20 min. in die oberste Schiene des Backofens geben und überbacken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Direkt aus dem Ofen servieren, ev. mit einem frischen Salat ergänzen.

Rezeptart: Vegan, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, gemüse, Lasagne, parmesan

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-gemuese-lasagne-mit-geriebenem-parmesan/