

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Gehacktes

1 grosse Aubergine

1 Zucchini

600 Gramm (Dose) gewürfelte Tomaten mit Kräutern

150 g veganer Mozzarella-Käse

etwas Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNGSTIPPS

Beilage Tipp

Zur Gemüselasagne passt perfekt ein Rucolasalat mit Olivenöl und Balsamico-Essig!



2 PORTIONEN



48 MIN



EINFACH

Auf der Suche nach Inspiration für ein einfaches und schnelles Rezept? Probiere diese vegane Lasagne mit Gemüse und Garden Gourmet Sensational Gehacktes!

ZUBEREITUNG

1. Tomatenwürfel kochen und Backofen vorheizen

Die Tomaten zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Backofen auf 200°C vorheizen.

2. Gemüse zubereiten

Aubergine und Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und danach einige Minuten lang mit etwas Olivenöl auf einem Grill oder einer Pfanne anbraten. Die Gemüsescheiben auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

3. Sensational Gehacktes kochen

Das Sensational Gehackte nach Zubereitungsanleitung mit etwas Öl kurz anbraten und mit den Tomatenwürfeln mischen.

4. Lasagne schichten

In eine Auflaufform abwechselnd eine Schicht Sauce und eine Schicht Zucchini und/oder Auberginen verteilen. Mit einer Schicht Sauce abschliessen und mit geriebenem veganem Käse bestreuen.

5. Lasagne kochen

Die Lasagne in der Mitte des Backofens ca. 30 Minuten goldbraun backen und servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)