

## Gemüse-Lasagne

---

Lasagne-Platten vegan (auf Wunsch glutenfreie Lasagne-Platten)

1           Zwiebel

1-2 Zehen Knoblauch

800 g       Gemüse (siehe Saisontabelle) vorbereiten, grob  
              hobeln oder klein schneiden und das Gemüse in

2 EL        Öl anbraten und mit

1 TL        Salz und

1-2 TL      Italienischen Gewürze und

¼ TL        Pfeffer würzen

etwas Wasser zufügen und das Gemüse dünsten bis es bissfest ist.

1 Dose Tomatenstücke zugeben und kräftig abschmecken!

- Ofen vorheizen: Umluft 200°C
- Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit Öl fetten.
- Teigplatten in die Auflaufform legen und Gemüse darauf geben. Teigplatten auflegen und eine weitere Schicht Gemüse darauf geben.
- Auflauf mit 150-200 g veganem geriebenen Käse bestreuen.
- 30 Minuten auf unterster Schiene backen!