

ONE-POT-LASAGNE

ZUTATEN

Zutaten für 3 - 4 Portionen

600 g b*vegetarische Bolognese
200 g b*Lasagneplatten
100 g Cashewkerne (in Wasser eingeweicht)
2 EL Hefeflocken
1 TL Salz
etwas Muskat & Pfeffer
frisches Basilikum zum Servieren



... SO GEHT'S

1. Die vegetarische Bolognese in einen großen Topf mit 300 ml Wasser erhitzen.
2. Die Lasagneplatten in mundgerechte Stücke brechen und zur Sauce geben.
3. Alles bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Nudelstücke gar sind. Dabei gelegentlich umrühren, damit nichts am Topfboden haftet.
4. Währenddessen die Cashewkerne zusammen mit den Hefeflocken, Salz, Muskat und Pfeffer in einem Mixer oder Zerkleinerer fein mahlen. Nach und nach das Wasser hinzufügen und zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten.
5. Die One-Pot-Lasagne auf Teller verteilen und mit der Cashew-Creme servieren.
6. Nach Belieben mit zusätzlichen Hefeflocken und frischem Basilikum bestreuen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT