

Faule Lasagne



Für die faule Lasagne **Gemüse der Saison** (oder was ihr im Kühlschrank findet) putzen und schnippeln. Wir haben Fenchel, Kohlrabi, Mairüben und Zwiebeln genommen. Das zerkleinerte Gemüse in wenig Fett anrösten und mit etwas Wasser und **Tomatenpulpa** aufgießen. Mit **Oregano, Salz** und einer Prise **Zucker** verfeinert köcheln lassen.

Iner Zwischenzeit eine leichte **Bechamel** zubereiten (etwas Öl heiß werden lassen, Mehl anrösten und mit Sojamilch aufgießen, salzen und pfeffern; köcheln bis die Soße dick ist).

Die Gemüse-Tomaten-Soße sollte nicht allzu einkochen, weil die Flüssigkeit für die **Vollkornnudeln** gebraucht wird, die einfach in die Masse gerührt werden. Danach alles in eine feuerfeste Form geben, obenauf die Bechamel gießen und eventuell mit veganem Käse/Parmesan bestreuen. Mit Salat servieren und fertig!