

## Vegane Gemüse Lasagne

[Hauptspeise](#)[Gartenparty](#)[Gemüse](#)[Nudelgerichte](#)[Vegetarisch](#)

### ZUBEREITUNG 🔍

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Spinat waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. 1 l Wasser in einem Topf aufkochen, Knorr Bouillon Pur unterrühren, Brokkoli und Spinat zufügen und ca. 7 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, dabei den Gemüsefond auffangen.

Zwiebel in einer Pfanne im heißen Olivenöl glasig dünsten, Zucchini und Champignons zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten anbraten. Spinat, Brokkoli und Erbsen zufügen und weitere 2 Minuten braten. Mit Pfeffer abschmecken. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Gemüsefond in einen Topf gießen, aufkochen und angerührte Speisestärke mit einem Schneebesen unter Rühren einrühren. Bei schwacher Hitze 2-3 Minuten kochen, abschmecken.

Etwas Sauce auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Abwechselnd Lasagneplatten, Gemüse und Sauce einschichten, mit einer Schicht Sauce enden. Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 165 °C) 25-30 Minuten backen.

### ZUTATEN 📋

250 g Champignons

250 g Brokkoli

200 g Zucchini

200 g Blattspinat

200 g tiefgekühlte Erbsen

1 Gemüsezwiebel (ca. 200 g)

2 Töpfe KNORR

Bouillon Pur Gemüse \*

2 EL Olivenöl

Pfeffer

40 g Speisestärke

9 Lasagneplatten

\* oder als alternativ 2 Knorr

Gemüsesuppen Würfel