



## Lasagne

### Vorbereitungszeit

60 min

Koch-/Backzeit

30 min

Portionen

6

### Zutaten

Bolognesesauce

3 Knoblauchzehen

1 große Zwiebel

2 Karotten

2 EL Tomatenmark

1 EL Zucker

1 Dose ganze Tomaten

600 g passierte Tomaten

1 Pk. SunflowerFamily SonnenblumenHack

1 ½ TL Salz

Pfeffer

Messerspitze rote Thai Curry Paste

Oregano

Basilikum

Paprikapulver

10-12 Lasagneplatten

### Béchamelsauce

30 g Cashewnüsse

20 g Hefeflocken

250 ml vegane Milch

2 EL Weizenmehl

15 g Senf

1 ½ TL Salz

Pfeffer

Muskatnuss

### Anleitung

Bolognesesauce

Knoblauch und Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf glasig braten.

Die Karotten ebenfalls schälen, würfeln und zu den Zwiebeln dazugeben.

