



Das Tomatenmark und die rote Thai Curry Paste hinzufügen und kurz anbraten lassen.
Den Zucker hinzufügen, karamellisieren lassen und dann mit den ganzen Tomaten und den passierten Tomaten ablöschen.
Nun das SunflowerFamily SonnenblumenHack dazugeben.
Die gesamte Bolognese bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, damit das SonnenblumenHack und auch die Karotten langsam weich werden.
Regelmäßig überprüfen, ob noch Flüssigkeit dazugegeben werden muss und alles mit den Gewürzen abschmecken.

Béchamelsauce

Alle Zutaten für die Béchamelsauce in einen Hochleistungsmixer geben und zu einer homogenen Masse mixen.
Sollte die Sauce zu flüssig sein, diese in einem Topf kurz aufkochen, sodass diese einreduziert.

Lasagne

Eine Auflaufform abwechselnd mit Bolognesesauce und Lasagneplatten schichten. Zwischendurch kann auch etwas Béchamelsauce auf die Bolognesesauce geschichtet werden.
Die letzte Schicht sollte die Bolognesesauce sein.
Die Lasagne im Ofen bei 180°C/355°F Umluft für ca. 20 min backen. Dann aus dem Ofen nehmen und die restliche Béchamelsauce auf der Lasagne als „Käseersatz“ verteilen. Weitere 10-15 min backen.

Buon appetito!

