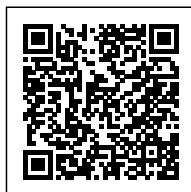


GELBE RÜBEN FRISCHKÄSE LASAGNE



Gelbe Rüben sind wunderbar vielseitig zu verwenden. Sei es als Salat nur mit Zitronensaft verfeinert oder wie hier mit einer würzigen Soße und Lasagneplatten.

Zutaten:

- 100 g Cashew Mischung
- 1 Zwiebel
- 300 g gelbe Rüben
- 1 Aubergine oder Zucchini
- 20 g Öl
- 1 Tomatendosen
- 40 g Tomatenmark
- 2 EL Ajvar mild
- etwas Pfeffer
- 300 g veganer Aufstrich
- ca. 12 Lasagneplatten

Zubereitung:

Ich starte mit dem Zubereiten der [Cashew Mischung](#), welche du in meinen Rezepten findest.

Weiter geht es und ich schäle die Zwiebel, halbiere diese und ab damit in den leeren Mixtopf. Die Gelbe Rüben (schälen oder nicht ist eher eine Glaubensfrage!) in ca. 2 cm breite Stücke schneiden, auch in den Mixtopf. Die Aubergine oder Zucchini, je nachdem was man gerade zur Hand hat, in kleine Stücke schneiden und ab damit in den Topf. Das Ganze für 6 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern. Die am Rand haftenden Stücke mit dem Spatel nach unten schieben und für 3 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern. Das Öl zugeben und für 2 Minuten auf Varoma auf Stufe 1 andünsten.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze einschalten.

Jetzt kommen die Tomatendosen, Tomatenmark, Ajvar und Pfeffer dazu. Diese Masse für 5 Sekunden auf Stufe 4 verrühren und dann für 6 Minuten auf 100 °C auf Stufe 2 erhitzen. Nach dieser Zeit wandert der vegane Aufstrich in den Mixtopf und die Hälfte der Cashew Mischung. Alles für 5 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Jetzt noch für 2 Minuten auf 100 °C auf Stufe 2 erhitzen.

In eine passende Auflaufform gieße ich etwas von der Soße hinein, sodass der Boden gleichmäßig bedeckt ist. Jetzt kommen die Lasagneplatten zum Einsatz und ich lege die erste Lage Platten auf die Soße, notfalls die Platten entsprechend brechen. Nächste Ladung wieder Soße, dann Lasagneplatten. Die letzte Schicht muss die Soße sein. Bei mir sind das drei Lagen Lasagneplatten und viermal die Soße. Obenauf kommt die restliche Cashew Mischung.

Ab damit in den Ofen und nach 30 Minuten ist die Lasagne fertig.