

## Lasagne

Kategorie	
Saison	Ganzjährig
Ernährung	Vegetarisch
Allergien/Int.	-
WK / Portion	-
Quelle	
Datum	24.02.2021
Menge	10 Portionen
Bemerkung	-

## Zutaten

		Olivenöl
200	g	Zwiebel gehackt
20	g	Knoblauch gehackt
200	g	Zucchetti in kleine Würfel
340	g	Karotten in kleine Würfel
340	g	Sellerie in kleine Würfel
360	g	Sojagranulat
100	g	Tomatenextrakt
60	g	Gemüsebouillon Pulver
400	g	Rotwein
1600	g	Tomaten concassé Dose
1900	g	Wasser
2	Stk	Lorbeerblatt
		Thymian
		Salz/ Pfeffer
1000	g	Béchamel Rezept 0308 S.100
600	g	Lasagne Blätter GN 1/1
500	g	Käse gerieben

## Vorbereitung

- 1000g Béchamel nach dem Kochrezeptbuch Rezept 0308 Seite.100

## Zubereitung

- Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Gemüse dünsten, würzen
- Sojagranulat begeben kurz mitdünsten, tomatieren, Gemüsebouillon Pulver bestäuben
- Mit Rotwein ablöschen, Tomaten concassé und Wasser begeben, aufkochen, Lorbeer und Thymian begeben
- Einkochen bis eine homogene Sauce entsteht nach Bedarf abbinden
- Lorbeer und Thymian entfernen
- GN 1/1 abwechselnd mit Füllung, Teigblättern, Béchamel 3-lagig einfüllen
- Restliche Béchamel auf der Lasagne verteilen
- Mit Käse bestreuen
- Bei 180°C ca. 40 Minuten backen

Hinweis	Wenn die Lasagne Vorproduziert und Kühl gestellt wurde muss die Temperatur und Garzeit angepasst werden.
---------	--



## Soja-Hackbraten im Blätterteig

Kategorie	Proteinbeilage
Saison	Ganzjährig
Ernährung	Vegetarisch
Allergien/Int.	- Sellerie, Soja
WK / Portion	- Für 10 Portionen
Quelle	
Datum	01.03.2021
Menge	
Bemerkung	Kann mit einer Bratensauce serviert werden

### Zutaten

75	g	Zwiebeln, gehackt
50	g	Sellerie Brunoise
50	g	Karotten Brunoise
25	g	Pfälzer Brunoise
30	g	Öl
12	g	Schnittlauch, gehackt
12	g	Petersilie, gehackt
125	g	Soja-Gehacktes
125	g	Eiweiss
2	Stk	Ei
13	g	A-Prov Gewürzmischung
175	g	Gemüsefond
20	g	Zwiebeln, gehackt
½	Stk	Knoblauchzehe
1	g	Ingwer, frisch geraffelt
1	g	Koriander, gehackt
1	g	Kardamompulver
2	g	Salz
5	g	Sambal Olek
15	g	Tomatenmark
7	g	Honig
1	Stk	Blätterteig
		Eigelb, zum Bestreichen

### Vorbereitung

- Marinade herstellen: Alle Zutaten von Gemüsefond bis und mit Honig verrühren. Eier und Eiweiss befügen und unter das trockene Soja-Gehackte mischen. Ziehen lassen.
- Die gehackten Zwiebeln mit den Gemüsebrunoise im Öl andünsten.

### Zubereitung

- Das marinierte Soja-Gehackte mit den gedünsteten Brunoise und den gehackten Kräutern vermengen.
- Die Masse mit der Gewürzmischung abschmecken und nochmals kurz ziehen lassen. Evtl. überschüssiger Saft abpassieren.
- Die Bratenmasse auf den ausgewallten Blätterteig geben und zu einer satten Rolle formen. Alles gut verschliessen und mit den Abschnitten verzieren. Mit Eigelb bestreichen und bei 200°C für 10-15 Minuten goldbraun backen.

