



Lasagne mit Walnüssen à la Chorizo



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	784 kcal	Fett:	56,6 g
Eiweiß:	18,6 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	5,04 g
Kohlenhydrate:	55,4 g	ungesättigte Fettsäuren:	47,77 g

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten + 1 Stunde
Garzeit + 30 Minuten Backzeit

Zubereitung:

1. Für die Walnussnudeln alle Zutaten für ca. 10-12 Minuten gut verkneten. Anschließend 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Walnuss-Bolognese die Gemüsewürfel und Walnüsse in etwas Olivenöl anschwitzen, bis sie goldbraun sind. Nun das Tomatenmark dazu geben und mit anrösten. Anschließend mit dem Cabernet Sauvignon Essig ablöschen und die restlichen Zutaten außer dem Käse dazu geben. Abschmecken und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Für die Lasagne aus dem Nudelteig Lasagneplatten rollen und wie eine klassische Lasagne Schicht für Schicht mit der Walnuss-Bolognese in eine Auflaufform schichten. Dabei mit der Walnuss-Bolognese starten und sie auch als letzte Schicht verwenden. Den veganen Käse gleichmäßig über die letzte Schicht verteilen und dann ca. 25-30 Minuten bei 170 °C im Backofen garen.

Zutaten für 6 Portionen :

Für die Walnussnudeln

- 300 g Hartweizengrieß
- 80 g Walnussmehl
- 10 g Walnussöl
- 150 g Wasser
- Salz

Für die Walnuss-Bolognese

- 350 g grob gehackte Walnüsse
- 250 g feine Gemüsewürfel (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch)
- 50 g Tomatenmark
- 400 g Dosentomaten
- 1 Prise geräuchertes Paprikapulver (Medium)
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 50 g Cabernet Sauvignon Essig
- 100 g Veganer Käse
- Salz
- Pfeffer