Lasagne

Zutaten	250	g	Lasagneplatten (ggf braucht man nicht alle)
Tomatensauce	50	g	Sojaschnetzel (klein)
je	1	Stück	Zwiebel, Möhre, Lauch, Aubergine, Zucchini
	2+1	TL	Brühe
	1	Flasche	Passierte Tomaten
	2	Stück	Knoblauchzehe
	4+5	EL	Olivenöl
	1	EL	italienische Kräuter
	2	TL	Zucker
	50	ml	Wasser
			Salz, Pfeffer, Zimt, Paprika (süß)
Zutaten	50	g	Margarine
Bechamelsauce	5	EL	Mehl
(ggf. doppelte	200	ml	Sojamilch
Menge!?)	3	EL	Hefeflocken
	1	EL	Senf
	150	ml	Wasser
			Salz, Pfeffer, Muskat
Zutaten	2	EL	Margarine
'Käse'topping	4	EL	Hefeflocken
	1	TL	Senf
	150	ml	Sojamilch
			Paprika, Pfeffer, Salz(viel!!!), Kurkuma (wenig!)

Zubereitung

Rote Sauce
Aubergine, Zwiebeln, Knobi und Lauch kleinschneiden, Möhren und Zucchini grob raspeln. 4 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne wirklich heiß werden lassen, Sojaschnetzel einfüllen und sofort (und immer wieder) rühren, bis sie beginnen, braun zu werden. Nun die italienischen Kräuter und 1 TL Brühe drüberstreuen und mit 50ml Wasser aufgießen. Weiter rühren und vom Herd nehmen. In einer großen Pfanne 5 EL Olivenöl heiß werden lassen und zunächst die gewürfelten Auberginen darin anbraten, bis sie einigermaßen weich sind, dann das restliche Gemüse hinzufügen und weiter braten. Nach etwa 7 Minuten, die passierten Tomaten und 2 TL Brühe dazugeben und mit Pfeffer, Salz, Zucker und etwas Zimt abschmecken. Herd ausstellen und Sojaschnetzel einrühren → Beiseite stellen

Weiße Sauce (Bechamel)
50 g Margarine im Topf schmelzen und 4 EL Mehl unter rühren im Topf mischen. Wasser und Sojamilch unter Rühren mit dem Schneebesen zugießen bis eine cremige Masse entsteht. Auch hier ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. Mit 3 EL Hefeflocken, Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Wer gern eine dicke Bechamelschicht hat, macht die doppelte Menge→ Beiseite stellen

Topping (Käseersatz)
4 EL Hefeflocken, 3 TL Mehl, 1 TL Salz und je eine Prise Paprika, Kurkuma und Pfeffer in einem Schälchen mischen. 2 EL Margarine in einem Topf schmelzen lassen und den Senf und die 'Mischung' dazugeben und mit 150 ml Sojamilch schnell mit dem Schneebesen (Gabel) verrühren bis ein gut streichbarer Brei entsteht. → Beiseite stellen

Nun die Auflaufform gut mit der roten Sauce bedecken und eine Schicht Lasagneplatten einlegen. Es folgen noch 2 dieser Schichten. Auf die letzte Lasagneplattenschicht folgt nun eine der Bechamelsauce und Lasagneplatten. Die Platten müssen etwas in diese Sauce gedrückt werden, damit sie befeuchtet und gar wird. Ganz obenauf vorsichtig das Topping streichen → Bei 200 Grad im Ofen etwa 35 Minuten auf einer der oberen Schienen backen.