

Tandoori-Spinat-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100 g Soja-Granulat
300 ml Gemüsebrühe
1 Dose Kokosmilch
1 Becher Schmand
Tandoori-Gewürzpaste
Limettensaft
Honig
350 g TK-Blattspinat
Lasagneplatten
150 g geriebenen Mozzarella

Zubereitung:

Das Soja-Granulat nach Packungsangaben mit der Gemüsebrühe zubereiten. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und anschließend in etwas Öl anbraten. Dann das Soja-Granulat zugeben und ebenfalls anbraten. Die Tandoori-Paste unterrühren. (Ich nehme 3 – 4 Teelöffel. Wer es nicht zu scharf mag, weniger.)

Anschließend die Kokosmilch und den Schmand hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Honig und Limettensaft abschmecken. Den Blattspinat erhitzen.

Abwechselnd Soße, Lasagneplatten und Spinat in eine Auflaufform schichten. Mit Soße beginnen und abschließen. Dann den Käse auf der Lasagne verteilen und bei 180 °C ca. 25 Minuten in den Backofen.