

Zutaten für vier Portionen

(immer vegane Versionen verwenden!)

250 ml Gemüsebrühe
2 Knoblauchzehen fein gehackt
8 Blätter Lasagnenudeln aus Hartweizengrieß
8 Maronen
3 El Olivenöl
1/2 Bund Petersilie fein gehackt
50 g Pinienkerne
3 Schalotten fein gehackt
200 ml Sojasahne
1 Tl Thymian
50 g Walnüsse gehackt
200 ml Weißwein trocken

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch im heißen Öl andünsten, Maronen (gegart, geschält und geviertelt), Nüsse und Pinienkerne zugeben und 5 Minuten garen.
Mit Wein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Brühe und Sahne zugießen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Lasagneblätter in Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen und halbieren. Petersilie unter die Sauce rühren. Jeweils vier halbe Lasagneblätter abwechselnd mit der Sauce auf vier Teller anrichten.

Dieses und viele weitere leckere Weihnachtsrezepte enthält das Rezeptbüchlein „Weihnachten auch für Tiere - Genießen ohne Tierleid“ der „Menschen für Tierrechte - Tierversuchsgegner Saar e.V.“. Es kann komplett als PDF herunter geladen werden unter: www.tvg-saar.de