

# Knollensellerie-Lasagne mit Tofu-Bolo und Gruyère

## Für 4 Personen

500 g Tofu	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl	4 EL Tomatenmark	2 TL brauner Zucker
250 ml trockener Rotwein	400 g passierte Tomaten	1 TL getrock. Oregano
Salz	Pfeffer	1 große Sellerieknolle
1 EL weiche Butter	200 g Gruyère am Stück	2 Stängel Basilikum

Den Tofu zerbröseln oder mit einer Gabel zerdrücken.

Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln.

In einer beschichteten Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und den Tofu darin kurz kräftig anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten weiterbraten.

Tomatenmark dazugeben und gut anrösten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren.

Dann mit Rotwein ablöschen und diesen um die Hälfte einköcheln lassen.

Passierte Tomaten und Oregano hinzufügen und weitere 7-8 Minuten köcheln lassen.

Die Tofu-Bolo mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

In der Zwischenzeit die Sellerieknolle schälen und grob raspeln.

Restliches Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Sellerieraspel darin unter häufigem Rühren ca. 10 Minuten goldbraun anbraten.

Dann mit 100 ml Wasser ablöschen und zugedeckt weich köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Eine kleine Auflaufform mit Butter auspinseln. Schichtweise Sellerieraspel und Tofu-Bolo einfüllen. Mit Tofu-Bolo abschließen, zum Schluss den Gruyère darüber reiben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Sellerielasagne anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.

Christian Henze am 22. September 2022