

# AUBERGINELASAGNE MET SENSATIONEEL GEHAKT

## INGREDIËNTEN

2 pakjes Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

800 gram tomaten uit blik

1-2 aubergines

1 courgette

2 bolletjes mozzarella (vegan)

basilicum

 4 PORTIES

 40 MIN

 GEMAKKELIJK

Probeer deze snelle vegetarische versie van lasagne met aubergine en Garden Gourmet Vegan Sensational gehakt, het perfecte diner voor drukke dagen!

## BEREIDING

### 1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 180 graden.

### 2. KOOK DE SENSATIONAL GEHAKT EN MENG MET DE TOMATENBLOKJES

Kook de Garden Gourmet Sensational Gehakt en meng het met de tomatenblokjes.

### 3. BEREID DE OVENSCHAAL VOOR DE OVEN

Bereid de bakvorm voor met: een eerste laag gehakt, gevolgd door tomatensaus, blokjes aubergine en courgette, dan nog meer tomatensaus en als laatste mozzarella. Bak 20 minuten. Werk af met basilicum.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**