

Kürbis Lasagne

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
750 g	Hokkaido-Kürbis
3 TL	Rotes Palmöl
420 ml	Tomaten aus der Dose
100 ml	Gemüsebrühe
½ TL	geriebener Ingwer
	Salz und Pfeffer
250 g	Lasagneblätter
300 g	Crème Fraîche oder vegane Alternative
250 g	(veganer) Mozzarella, gerieben
50 g	Kürbiskerne



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Den Kürbis vierteln, entkernen und in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Rotes Palmöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Den Knoblauch, die Kürbisscheiben und die Tomaten dazugeben und für etwa fünf Minuten mitdünsten. Die Gemüsebrühe und den Ingwer dazugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und bei niedriger Hitze ziehen lassen. Den Boden einer gefetteten Auflaufform mit Lasagneplatten bedecken und mit einer dünnen Schicht Crème Fraîche bestreichen. Dann eine Schicht mit der Tomaten-Kürbis-Sauce darauf verteilen und wieder Lasagneplatten auflegen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte Crème Fraîche sein. Mit geriebenem Mozzarella bestreuen und nach Wunsch mit Kürbiskernen garnieren. Circa 35 bis 40 Minuten backen, bis die Lasagneplatten weich sind.