

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
½ TL	geriebener Ingwer
100 ml	Gemüsebrühe
½ TL	Salz
	Pfeffer
250 g	Lasagneblätter
300 g	Crème Fraîche
250 g	Mozzarella gerieben
50 g	Kürbiskerne



Zubereitung

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Kürbis vierteln, von Kernen befreien und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rotes Palmöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Knoblauch, Kürbisscheiben und Tomaten dazugeben und für etwa 5 Minuten mitdünsten. Gemüsebrühe und 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. Zirka 35-40 Minuten backen, bis die Lasagneplatten weich sind.