

Kürbis Lasagne

| | |
|----------------------|---|
| Thema: | Ein Klassiker einmal völlig „Unklassisch“ 😊 |
| Saison: | Herbstzeit ist Kürbiszeit |
| Besonderheit: | eine vegetarische Variante |
| Zu Beachten: | grüne Lasagneblätter geben der Lasagne noch den besonderen Kick |

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

| | |
|-----------|--|
| 400 g | Butternusskürbis (netto) |
| 2 Dosen | geschälte Tomaten |
| 1 | chinesischer Knoblauch |
| 2 | Zwiebel |
| 1 | Zucchini (mittelgroß) |
| 1 Tube | Tomatenmark |
| 200 ml | Brühe |
| 500 g | Cottage-Cheese (Hüttenkäse) mit Schnittlauch |
| 125 g | Mozzarella |
| 200 g | geriebener Käse |
| ca. 10-15 | Lasagneblätter (grün) je nach Größe der Auflaufform |
| 1 KL | Zucker |
| 1 | Lorbeerblatt |
| n.B. | Salz und Pfeffer |
| n.B. | Olivenöl |
| n.B. | Majoran und Thymian |
| n.B. | Knoblauchpulver |



Zubereitung

Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Den Zucchini und den Kürbis in kleine Würfel (ca. 1 cm x 1 cm) schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Zwiebel darin anschwitzen. Danach wird der Knoblauch, der Zucchini und der Kürbis hinzugefügt und mitgeröstet. Das Tomatenmark und den Zucker hinzugeben und ebenfalls etwas mitrösten (karamellisieren). Zum Schluss kommen die geschälten Tomaten und die Brühe dazu. Mit Salz, Pfeffer, sowie Majoran und Thymian und dem Lorbeerblatt würzen. Anschließend die Sauce für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in einer Schüssel den Hüttenkäse, den gewürfelten Mozzarella, sowie Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver vermengen.

In einer geeigneten Auflaufform wird die Lasagne wie folgt geschichtet:

Zu Beginn kommt etwas von der Kürbissauce und darauf eine Schicht Lasagneblätter und darüber wieder etwas von der Kürbissauce. Danach zwei Schichtungen aus Hüttenkäse, Lasagneblätter und Kürbissauce und zuletzt eine Abschlusschicht aus geriebenem Käse.

Die Lasagne mit Alufolie abdecken und für 30 Minuten in das vorgeheizte Backrohr (180° Heißluft) geben. Danach die Alufolie entfernen und für weitere 15 Minuten im Backrohr goldbraun fertigbacken.



Gutes Gelingen und Guten Appetit