

Kürbis-Mangold Lasagne

Zutaten :

- 1 Hokkaidokürbis
- Mangold oder Blattspinat (ca. 2 Handvoll)
- Paprika (z.B. 3 Stück groß rot, gelb)
- 1 Zwiebel (rot)
- ca. ¼ Liter Gemüsesuppe
- 200g Rama Cremefine Crème fraîche
- 150g geriebenen Parmesan
- 400g geriebenen Pizzakäse
- Olivenöl od. Butterschmalz zum Anbraten
- etwas Kurkuma
- 1 Packung Lasagne Blätter



Und so geht's:

Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne glasig anrösten. Den Hokkaidokürbis und Paprika entkernen, würfelig schneiden und mitbraten.

Mit Gemüsesuppe aufgießen und leicht köcheln lassen. Danach Mangold (bzw. Blattspinat) in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und begeben.

Das Gemüse sollte noch bissfest sein.

Die Crème fraîche, den geriebenen Parmesan und Kurkuma dazugeben und gut vermengen.



Eine Auflaufform mit z.B. Olivenöl auspinseln und mit Lasagne Blätter auslegen.

Danach mit Gemüsesauce bedecken, und wieder eine Schicht Lasagne Blätter ... bis alles aufgebraucht ist.

Die oberste bzw. letzte Schicht sollte die Gemüsesauce sein.

💡 Immer darauf achten, dass die Lasagne Blätter überall mit Sauce bedeckt sind!

Zum Schluss den Pizzakäse verteilen und ab ins Rohr damit!

Backofen auf 180°C vorheizen – auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.



Viel Spass und Gutes Gelingen!

