Kürbis-Lasagne

Zutaten (4 Portionen)

- 1 kg Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 400 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Lasagneplatten
- Pamesan
- 150 g geriebener Käse
- Sahne oder Sahneersatz



ZUBEREITUNG (CA. 30 MIN. + BACKZEIT)

- Kürbis entkernen und würfeln. Zwiebel fein hacken.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kürbis etwa 5 Minuten anbraten.
- Tomatenmark unterrühren und mit Gemüsebrühe aufgießen. Alles aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Den weichen Kürbis zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken.
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Lasagneplatten, Kürbisgemüse und Sahne abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit geriebenem Käse und Parmesan abschließen.
- Im Ofen etwa 30–40 Minuten goldbraun backen.