



## Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Lasagneblätter
1 kg	Hokkaidokürbis
400 ml	Gemüsesuppe
1	Zwiebel
1 - 2	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
150 ml	Premium Schlagobers
	Salz, Pfeffer
150 g	Premium Original Almkönig (gerieben)
etwas	Kräuter (gehackt)

## Kürbis Pfannenlasagne

Herbstlich, herzhaft und vegetarisch – die Veggie Kürbis Pfannenlasagne ist ein echtes Wohlfühlgericht. Die Kombination aus zartem Hokkaidokürbis, cremigem Schlagobers und würzigem Almkönig-Käse macht diese Lasagne-Variante zu einem besonderen Genuss – ganz ohne Fleisch. In der Pfanne zubereitet und im Ofen goldbraun überbacken, überzeugt dieses herbstliche Gericht mit aromatischem Geschmack und unkomplizierter Zubereitung.

## **Anleitung**

- 1. Die Lasagneblätter in gesalzenem Wasser laut Packungsanleitung bissfest kochen. Abseihen und zur Seite stellen.
- 2. Den Kürbis waschen, entkernen und ein Viertel davon klein stückeln und zur Seite stellen. Den Rest vom Kürbis grob stückeln und in der Gemüsesuppe gar kochen.
- 3. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen, klein würfeln und in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne in etwas Olivenöl glasig dunsten.
- 4. Den Kürbis abseihen und fein pürieren.
- 5. Das Kürbispüree in die Pfanne geben und mit Zwiebel und Knoblauch vermengen. Mit Schlagobers verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6. Die vorgekochten Lasagneblätter ebenfalls in die Pfanne geben und mit dem Kürbispüree vermengen.
- 7. Mit den kleinen Kürbiswürfeln, geriebenem Käse und gehackten Kräutern toppen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für rund 30 Minuten überbacken.





Ein Rezept von cookingcatrin.at