

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.

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 Almkönig - Der Cremige (gerieben)
etwas	Kräuter (gehackt)

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