



Hokkaidokürbis-Lasagne

Zutaten für 5 Portionen

450 g Hokkaidokürbis

300 g Frischkäse

1 Zwiebel

Petersilie

600 g gehackte Tomaten

12 Lasagneplatten

2 TL Kokosöl

150 g geriebener Käse

3 TL Gemüsebrühepulver

1/2 TL Zucker

Zubereitung

- 1.** Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Wasche den Kürbis und reibe ihn in grobe Raspeln. Die Schale kannst du ebenfalls verwenden.
- 2.** Nun brate die Zwiebelwürfel und Kürbispaspeln mit dem Kokosöl 5 Minuten in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze an
- 3.** Gib die gehackten Tomaten, den Zucker und das Gemüsebrühpulver zur Kürbis-Zwiebel-Mischung und lass alles mit Deckel 5 Minuten schwach köcheln. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.
- 4.** Rühre den Frischkäse und die gehackte Petersilie in die Kürbis-Tomatensauce und koche sie nochmal kurz auf.
- 5.** Nimm dir jetzt eine Auflaufform und schichte die Kürbis-Tomatensauce abwechselnd mit den Lasagneplatten. Die erste und letzte Schicht sollte aus der Sauce bestehen. Streue zum Schluss den geriebenen Käse auf die Kürbislasagne. Backe sie nun für 30 Minuten..