Kürbislasagne

Einfach, lecker und ganz ohne Fleisch: Die Kürbislasagne ist eines der schönsten Rezepte für das beliebte Herbstgemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Packung	Lasagneblätter
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Kürbis (klein)
200 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Muskat
1 Prise	Kümmel
3 EL	Käse

Zubereitung

1. Wenn die Blätter sich kunterbunt färben, hat die **Kürbislasagne** Hochsaison. Zu Anfang Zwiebeln abziehen und in einer Pfanne mit zerlassener Butter anrösten.

2. Kürbis vierteln und in feine mundgerechte Würfel trennen, zu den Zwiebeln geben. Schlagobers zum Verfeinern in die Pfanne geben. Mit Salz Pfeffer, Chilipulver wie auch Kümmel und Muskat würzen.

3. In einer Kastenform auf dem Boden mit dem Auslegen der Lasagneblätter beginnen, dann Kürbisgemüse darauf verteilen und wieder Lasagneblätter auflegen. Diesen Schritt wiederholen, bis das Kürbisgemüse aufgebraucht ist. Lasagne mit dem geriebenem Käse abschließen, für 30 Minuten im Ofenrohr backen.

Tipp

Eine besondere schmackhafte Raffinesse ist das Kürbiskernöl, dass auf jede Schichte der Kürbislasagne geträufelt wird.