

# Kürbislasagne vegetarisch

Die vegetarisch Kürbislasagne ohne Béchamelsauce gelingt unkompliziert mit diesem Rezept! Einfach einmal ausprobieren und Nachkochen.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 700 g      | Hokkaidokürbise                  |
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a>          |
| 400 g      | Tomaten gewürfelt (aus der Dose) |
| 1 EL       | Pflanzenöl                       |
| 1 TL       | Gemüsebrühe-Pulver               |
| 1 TL       | <a href="#">Zucker</a>           |
| 300 g      | Friskäse                         |
| 1 Handvoll | frische Petersilie               |
| 12 Stk.    | Lasagneblätter                   |
| 200 g      | <a href="#">Käse</a> (gerieben)  |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |

## Zubereitung

1. Für die **vegetarische Kürbislasagne** ohne Béchamelsauce den Hokkaido-Kürbis waschen und abtrocknen. Halbieren Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken.
2. Das Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen, Zwiebel andünsten, Kürbis zugeben und einige Minuten rundum anrösten.
3. Jetzt die Tomaten aus der Dose, Gemüsebrühepulver und Zucker zugeben und zirka 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

4. Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
5. Den Frischkäse und die klein gehackte Petersilie zugeben und kurz mit garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Jetzt die Kürbismasse abwechselnd mit den Lasagneplatten in eine Auflaufform schichten. Mit der Kürbismasse abschließen und mit geriebenen Käse bestreuen.
7. In vorgeheizten Backofen zirka 30 backen.

## **Tipp**

Zur vegetarische Kürbislasagne eine grünen Blattsalt servieren.