

Zutaten

500 g Hokkaido Kürbis – 3 grosse Tomaten – 250 g Sahne – 250 ml Milch – 250 g Bergkäse – 50 g Parmesan – Salz, Pfeffer, Muskat – 12 bis 13 Lasagneblätter – 1 Kugel Mozzarella (125 g)

Zubereitung

Entkerne den Kürbis und schneide ihn in dünne Spalten. Wasche die Tomaten, halbiere sie und befreie sie vom Stilansatz. Das Fruchtfleisch würfelst du ganz klein.

Verquirle die Sahne mit der Milch, reibe den Bergkäse und den Parmesan und rühre beides unter. Schmecke mit Salz, Pfeffer und Muskat ab. Heize den Backofen auf 200°C vor. Fette eine Auflaufform mit Butter ein. Gib eine Schicht Nudelblätter in die Form, verteile einen Drittel der Kürbisspalten und Tomaten darauf und giesse etwas Käsemasse darüber. Zweimal wiederholen und mit Nudelblättern und Käsemasse abschliessen. Den Mozzarella abtropfen lassen, klein zupfen und auf der Lasagne verteilen.

Nun kommt das schöne Stück für etwa 45 Minuten auf die mittlere Schiene des Ofens. Sollte die Lasagne gegen Ende zu dunkel werden, kannst du sie mit Alufolie abdecken.

Nimm die Lasagne aus dem Ofen und lasse sie vor dem Servieren etwas abkühlen, sonst verläuft sie.



Lieblingsrezepte unserer Mitarbeiter
Doris Glück kocht Kürbislasagne

