

# KÜRBISLASAGNE AUS DEM THERMOMIX

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



45 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 5 Portionen

- 450 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 600 g gehackte Tomaten
- 30 g Kokosöl
- 3 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- ½ TL Zucker
- 300 g Frischkäse
- 1 EL gehackte Petersilie
- 12 Lasagneplatten
- 150 g geriebener Käse



## Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und viertel sie. Wasche den Kürbis und schneide ihn in grobe Stücke. Gib die Zwiebel und Kürbiswürfel in den Mixtopf und zerkleinere sie **7 Sekunden / Stufe 5**.
2. Gib das Kokosöl dazu und brate die Kürbis-Zwiebel-Mischung auf **3 Minuten / Varoma / Stufe 1 / Linkslauf** an.
3. Gib die gehackten Tomaten, die Gemüsebrühe und den Zucker dazu. Verrühre alles **5 Sekunden / Stufe 4 / Linkslauf**. Koche die Kürbiscreme bei **5 Minuten / 100°C / Stufe 1 / Linkslauf**.
4. Gib den Frischkäse und die Petersilie dazu. Verrühre sie **5 Sekunden / Stufe 3,5 / Linkslauf** und koche sie anschließend **2 Minuten / 100°C / Stufe 1 / Linkslauf** mit.
5. Schichte die Kürbismasse nun abwechselnd mit den Lasagneplatten in einer Auflaufform. Beginne und ende mit der Kürbis-Tomatensauce. Streue zum Schluss den geriebenen Käse über die Kürbislasagne und backe sie 30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem Shop.

