

Kürbislasagne - einfach vegetarisch

Zutaten für 5 Portionen

- 1 Zwiebel
- 450 g Hokkaido-Kürbis
- 600 g Tomaten in Stücken
- 2 TL Kokosöl
- 3 TL [Gemüsebrühpulver](#) (oder unsere [Gemüsepaste](#))
- 1 TL Xucker (oder Zucker)
- 300 g Frischkäse (pur)
- Petersilie
- 12 Lasagneplatten
- 200 g geriebener Käse (Gouda)



Arbeitszeit:	ca. 35 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten

Kürbislasagne selber machen - so gehts:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel.
2. Wasche den Hokkaido-Kürbis und trockne ihn gut ab, entferne dann das Kerngehäuse und reibe ihn in grobe Raspel. Die Schale kannst du mit verwenden. Dann erwärmst du das Kokosöl in einer großen Pfanne und brätst die Zwiebel und die Kürbisraspel darin sanft an.
3. Lösche die Kürbis-Zwiebel-Mischung mit den Tomaten ab, gib das Gemüsebrühpulver und den Xucker dazu und lasse die Masse für 5 Minuten schwach köcheln. Den Backofen kannst du jetzt schon auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Nach den 5 Minuten rührst du den Frischkäse und die gehackte Petersilie unter und lässt sie eine weitere Minute mit köcheln.

5. Nimm dir jetzt eine Auflaufform und schichte die Kürbismasse abwechselnd mit den Lasagneplatten ein, wobei die erste und letzte Schicht aus Kürbissoße besteht.
6. Zum Schluss kommt noch der geriebene Käse auf die Kürbislasagne und dann geht es für ca. 30 Minuten in den Backofen.

Zubereitung der Kürbiscreme mit dem Thermomix

1. Schäle zuerst die Zwiebel und viertel sie. Den Kürbis brauchst du nur gut abwaschen, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden.
2. Gib die Zwiebel zusammen mit den Kürbisstücken in den Mixtopf und zerkleinere sie *7 Sekunden lang auf Stufe 5*. Anschließend gibst du das Kokosöl dazu und brätst die Kürbis-Zwiebel-Mischung auf *Varoma-Temperatur 3 Minuten lang auf Stufe 1 und bei Linkslauf* an.
3. Gib jetzt die Tomaten, die Gemüsebrühe und den Xucker dazu, verrühre alles *5 Sekunden auf Stufe 4 bei Linkslauf* und koche die Kürbiscreme bei *Linkslauf 5 Minuten lang auf Stufe 1 bei 100°C*.
4. Im nächsten Schritt kommen der Frischkäse und die Petersilie dazu und kochen nochmal *2 Minuten lang bei Linkslauf auf 100°C und Stufe 1* mit.
5. Schichte die Kürbismasse nun abwechselnd mit den Lasagneplatten in einer Auflaufform. Beginne und ende mit mit der Kürbissoße.
6. Streue zum Schluss den geriebenen Käse über die Kürbislasagne und backe sie dann für 30 Minuten im Ofen.



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