

Kürbis- lasagne

Bio Kochbox KW 41



Kürbis- lasagne



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- ½ Hokkaido Kürbis
- 200 g Cubetti
- 150 g veganer Frischkäse
- Petersilie, gehackt
- 6 Lasagne Platten
- 100 g veganer Käse, gerieben

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 TL Kokosöl
- 2 TL Brühepulver

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Kürbis gut waschen und abtrocknen, das Kerngehäuse entfernen und dann in grobe Raspel reiben.

Das Kokosöl in einer großen Pfanne nicht zu stark erhitzen und die Zwiebel und Kürbisraspel darin anbraten. Mit den gestückelten Tomaten die Kürbis-Zwiebel-Mischung ablöschen, die Gewürze hinzufügen und etwa 5 Minuten schwach köcheln lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Nach den 5 Minuten den veganen Frischkäse, sowie die Petersilie unterheben und noch eine Minute köcheln lassen.

Für die Lasagne abwechselnd die Soße und die Lasagneplatten eingeschichten, wobei die erste und auch die letzte Schicht aus Kürbissosse besteht. Zum Schluss kommt der geriebenen vegane Käse obendrauf. Die Kürbislasagne ca. 30 Minuten backen.