

Herbstliche Kürbis-Lasagne

- 1 kleiner Butternuss-Kürbis (ca. 1 kg) → schälen und quer halbieren. Aus dem unteren Teil die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Den oberen Teil längs in ca. 2mm dicke Scheiben hobeln. Diese auf einem Geschirrtuch auslegen und mit
- Salz → bestreuen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 1 Knoblauchzehe → pellen und fein hacken,
- 1 Zwiebel → pellen und klein würfeln, beides in
- 1 Esslöffel Olivenöl → glasig dünsten.
- 1 kl. Dose gehackte Tomaten → zugeben, mit
- Salz, Pfeffer, Zucker → würzen und ca. 15 Minuten einkochen lassen.
- Die Kürbisscheiben mit Küchenpapier abtupfen und in
- Olivenöl → in einer Pfanne von beiden Seiten braun anbraten. Auf Küchenpapier legen.
- 80 g Parmesankäse → fein reiben,
- 250 g Büffelmozzarella → in kleine Würfel schneiden, vermengen.
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Zweig Rosmarin → Nadeln fein hacken.
- Kürbisscheiben, Tomatensoße, Rosmarin, Kürbiswürfel, Semmelbrösel und Käse nacheinander in eine gefettete Auflaufform einschichten, die oberste Schicht sollte Käse sein. Im Backofen garen.

Temperatur: 200 °C

Garzeit: ca. 45 Min.

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf www.wevg.com/services/rezept-des-monats

GEMEINSAM
VOR ORT!

