

Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Cremige Kürbislasagne mit Frischkäse und Tomaten

- 3 TL GEFRO Klare Suppe
- 450 g Hokkaido-Kürbis
- 800 g gehackte Tomaten (Dose)
- 2 Tl Kokosöl
- 1 TL Zucker
- 300 g Frischkäse
- Petersilie zum Garnieren
- 12 Stück Lasagneblätter
- 150 g geriebener Käse

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Cremige Kürbislasagne mit Frischkäse und Tomaten

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

1 Kürbis und Zwiebel vorbereiten:

1 Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 450 g Hokkaido-Kürbis gründlich waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis anschließend grob raspeln. Die Schale kann beim Hokkaido mitverwendet werden.

2 Kürbis und Zwiebel anbraten:

2 TL Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel und Kürbisraspel darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten und gelegentlich umrühren.

3 Kürbis-Tomatensoße zubereiten:

800 g gehackte Tomaten zur Kürbis-Zwiebel-Mischung geben. 3 TL GEFRO Gemüsebrühe und ½ TL Zucker hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Die Soße bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Währenddessen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 Soße verfeinern:

300 g Frischkäse und 1 EL gehackte Petersilie in die Kürbis-Tomatensoße einrühren. Alles nochmals kurz erhitzen, bis sich der Frischkäse vollständig mit der Soße verbunden hat und eine cremige Konsistenz entsteht.

5 Lasagne schichten:

Eine Auflaufform bereitstellen und zunächst etwas Kürbis-Tomatensoße auf dem Boden verteilen. Anschließend die Lasagneplatten und die Kürbissoße abwechselnd einschichten. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Dabei darauf achten, dass die erste und die letzte Schicht aus Kürbissoße bestehen.

6 Mit Käse überbacken:

150 g geriebenen Käse gleichmäßig über die Lasagne streuen. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben und die Kürbislasagne ca. 30 Minuten backen, bis die Lasagneplatten weich sind und der Käse goldbraun geschmolzen ist.

7 Servieren:

Die fertige Kürbislasagne aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden einige Minuten ruhen lassen. Anschließend in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und warm genießen. Tipps & Varianten Tipp: Den Hokkaido-Kürbis möglichst gleichmäßig raspeln. So verteilt er sich besonders gut in der Soße und wird beim Garen schön weich.