



## Benötigte Zutaten

150 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
80 ml	Gemüsesuppe (klar)
200 g	<b>Premium Gouda (gerieben)</b>
500 g	Lasagneblätter
1.5 kg	Kürbis (Hokkaido)
6 EL	Tomatenmark
1 Stück	Zwiebel
etwas	Thymian
3 EL	Kürbiskerne
	Salz, Pfeffer

## Kürbislasagne

### Kürbis mal anders!

#### Anleitung

1. Im ersten Schritt den Kürbis schälen, Kerne entfernen und das Fleisch in rund 1 Mal 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln fein hacken und in etwas Olivenöl goldgelb dünsten. Die Kürbisstücke zufügen und kurz mitrösten. Einen Schuss Gemüsesuppe zugeben und auf kleiner Flamme bissfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
3. In einer gefetteten Auflaufform den Boden mit dem Kürbisgemüse belegen. Dann eine Schicht Lasagneblätter drauf geben. Mit Kürbiskernen bestreuen. Wieder eine Schicht Kürbisgemüse drauf geben.
4. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Kürbisgemüse, die Lasagneblätter und die Kürbiskerne aufgebraucht sind. Zum Schluss mit den Lasagneblättern abschließen.
5. Das Tomatenmark mit Obers verrühren und über die Kürbislasagne geben. Darauf den übrigen Käse verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C rund 30 bis 40 Minuten überbacken.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten