



Kürbis Lasagne

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Hokkaidokürbis	2	Zwiebel
160 ml	klare Gemüsebrühe	je 2 Prisen	Salz, Pfeffer und Muskatnuss
2 Prisen	frische gehackte Kräuter		Olivenöl zum Braten
500 g	Lasagneblätter	200 g	Kürbiskerne
1 EL	Butter für die Form		für die Tomatensauce:
300 ml	Schlagsahne	12 EL	Tomatenmark
je 2 Prisen	Salz und Pfeffer		zum Bestreuen:
400 g	geriebener Käse		

Zubereitung

1. Kürbis schälen (nach Wunsch), Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.
2. Zwiebeln fein hacken und in etwas Olivenöl anbraten. Kürbiswürfel hinzufügen und kurz mitbraten.
3. Einen Schuss Gemüsebrühe dazugeben und auf kleiner Flamme bissfest dünsten.
4. Mit den Kräutern und Gewürzen herzhaft abschmecken.
5. Lasagneblätter für ca. 5 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser geben (vorkochen). Herausnehmen und bei Seite stellen.
6. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. In einer gefetteten Lasagneform den Boden mit dem Kürbisgemüse belegen. Dann eine Schicht vorgekochten Lasagneblätter darauf geben. Mit Kürbiskernen bestreuen.
8. Den Vorgang so lange wiederholen bis das Kürbisgemüse, die Lasagneblätter und die Kürbiskerne aufgebracht sind.
9. Zum Schluss mit den Lasagneblättern abschließen.
10. Tomatenmark mit der Schlagsahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Lasagne geben.
11. Anschließend den Käse über der Tomatensauce verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken.

Unser Tipp: Ein frischer grüner Salat als Beilage dazu. Die Lasagne vor dem Servieren etwas ruhen lassen. Ein Butternutkürbis eignet sich für die Lasagne ebenso gut.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN