



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KÜRBIS-LASAGNE MIT RICOTTA UND SALBEI



HAUPTZUTAT

Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

6-8

ZUTATEN

- 1 Kürbis, ca. 1,2–1,4 Kilo, z. B. Hokkaido
- 3 EL Olivenöl
- 750 g Ricotta
- 3 Eier, Größe M
- 100 g geriebener Parmesan
- Saft und Abrieb von 2 Zitronen
- 2 EL Salbei, gehackt
- Optional Weißwein
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Muskat
- 200 g geriebener Mozzarella aus dem Päckchen
- 250–300 g Lasagne-Blätter
- 100 g Kürbiskerne

Zum Garnieren:

- Frittiertes Salbei

ZUBEREITUNG

- 1) Den Hokkaido-Kürbis abwaschen, halbieren und entkernen. Kürbis vierteln und anschließend das Fruchtfleisch auf einem Schneidebrett in schmale Spalten schneiden. Einige Spalten zur Deko beiseitestellen.
- 2) Den Ricotta zusammen mit den Eiern, der Hälfte des geriebenen Parmesans, Zitronensaft und Abrieb, Salbei sowie etwas Olivenöl und Weißwein in einer Schüssel glattrühren.
- 3) Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und nochmals gut verrühren.
- 4) Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft / Gas Stufe 4) vorheizen.
- 5) Etwas von der Ricotta-Masse auf den Boden der Lasagneform streichen und mit Nudelplatten belegen.
- 6) Etwas von der Ricotta-Masse darauf streichen, mit einer Schicht Kürbisspalten belegen und mit Mozzarella bestreuen.
- 7) Darauf wieder eine Schicht Nudelplatten und auf diesen erneut Ricotta-Masse, Kürbis und Käse verteilen.
- 8) So lange wiederholen bis entweder die Nudeln oder die Masse aufgebraucht sind oder die Form voll ist.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 9) Die fertig geschichtete Lasagne mit Alufolie abdecken und auf der mittleren Schiene für ca. 30 Minuten backen.
- 10) In der Zwischenzeit die Kürbiskerne grob hacken.
- 11) Nach 30 Minuten die Alufolie entfernen, die restlichen Kürbisspalten, Kürbiskerne und restlichen Parmesan und Mozzarella auf der Lasagne verteilen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln.
- 12) Für weitere ca. 10–15 Minuten ohne Alufolie fertig backen.
- 13) Vor dem Servieren kann noch etwas frittiertes Salbei als Topping darübergestreut werden.

Tipp:

Die Lasagne ist auch eine wunderbare Beilage zu Lamm.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com