

## Kürbis-Mangold-Lasagne



### ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Hokkaidokürbis
- 1 Knoblauchzehe
- Rapsöl
- 600g Mangold
- ¼ Liter Gemüsesuppe
- 300g Creme fraiche
- 6-8 Lasagneplatten
- 1 Kugel Mozzarella
- Kurkuma, Oregano
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- Paprikapulver, Cayennepfeffer

### ZUBEREITUNG

Backrohr auf 190°C Grad vorheizen. Den Hokkaidokürbis waschen, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Mangold (oder Wirsing) waschen und in 1cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebel fein schneiden und in der Pfanne mit Öl anbraten. Den Kürbis bei mittlerer Hitze mitbraten. Immer wieder umrühren. Der Kürbis sollte noch ein wenig bissfest sein. Den Knoblauch gegen Ende hinzufügen. Den Mangold unterrühren und die Gewürze unterheben. Anschließend mit Gemüsesuppe aufgießen und alles leicht köcheln lassen. Das Gemüse sollte dann noch bissfest sein. Die Creme fraiche einrühren. Den Boden einer Auflaufform mit Öl bepinseln und eine Schicht Lasagneplatten auflegen. Abwechselnd die Lasagne Blätter mit dem Gemüse schichten.



Die Platten müssen immer mit reichlich Flüssigkeit bedeckt sein. Zum Schluss schließen die Lasagneplatten ab, auf die das restliche Creme fraiche verstrichen wird. Den Mozzarella in kleine Stücke zupfen und darüber geben. Ca 30 Minuten überbacken.