



Die besondere Mahlzeit: Herbstliche Kürbis-Lasagne mit Pfiff

Zutaten

- 1/2 Hokkaido-Kürbis
- 30g getrocknete Pfifferlinge
- 2 rote Zwiebeln
- 250ml Gemüsebrühe
- 1 TL Honig
- 1 getrocknete Chili
- 6 Lasagneplatten
- 150g Ziegenfrischkäse
- 300g Blattspinat (frisch)
- Olivenöl
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Knoblauch
- 1 Handvoll Walnüsse



The Code
to Perform

artgerecht
MENSCH SEIN

Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf <https://artgerecht.com> und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge für ca. 30 Minuten in warmem Wasser einweichen, gut abwaschen und zur Seite stellen
2. Den Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Die Zwiebeln fein würfeln, den Kürbis in ca. 1 cm große Stücke schneiden
4. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen, den Blattspinat auf niedriger Hitze darin köcheln und regelmäßig umrühren, bis er beginnt, zusammenzufallen
5. Den Spinat mit Muskatnuss, Knoblauch und etwas Salz würzen und in einem Sieb abtropfen lassen
6. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel-Würfel zusammen mit der zerbröselten Chilischote darin glasig dünsten
7. Die Kürbiswürfel sowie die Pfifferlinge hinzugeben, alles für ca. 5 Minuten anbraten
8. Den Honig darübergeben und die Kürbis-Pilz-Mischung darin kurz karamellisieren lassen
9. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Kürbis zu zerfallen beginnt

10. Den Ziegenfrischkäse zusammen mit dem

Spinat unter die Kürbis-Pfifferling-Sauce

mischen und abschmecken.

Eine Auflaufform fetten und abwechselnd

Kürbissauce und Lasagnenudeln übereinander

schichten. Das Ganze mit 1-2 EL Kürbissauce

abschließen und etwas Olivenöl darüber

träufeln (ca 1 EL).

11. Im Backofen für 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

12. Vor dem Servieren die Walnüsse hacken und darüber geben.