

Kürbis-Lasagne aus dem Thermomix®



© Kürbis-Lasagne - Rezepte mit Herz



55 Min.



leicht



4 Portionen

Einfach, vegetarisch und sooo lecker!

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche**. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Es erwarten euch schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!



Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Bergkäse oder Gouda
<input type="checkbox"/>	1 kg	Hokkaidokürbis (geputzt gewogen)
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	2 Zehe/n	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	10 g	Öl
<input type="checkbox"/>	125 g	Speckwürfel
<input type="checkbox"/>	1	Dose passierte Tomaten (400 g)
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Thymian
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	3	Eier
<input type="checkbox"/>	200 g	Kochsahne (15% Fett)
<input type="checkbox"/>		Muskatnuss
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer

Zubereitung

1. Käse in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, umfüllen. Mixtopf säubern.
2. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in ca. 0,3 cm dünne Scheiben schneiden. Locker im Varomabehälter verteilen. Dabei in der Mitte Platz für den Dampf lassen oder Garkamin einsetzen.
3. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Alles nach unten schieben, Öl und Speckwürfel zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten.
4. Tomaten, Thymian, ½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer und Zucker zugeben. Varomabehälter mit Kürbis aufsetzen, 15 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Umfüllen. Mixtopf säubern.
5. Backofen auf 190 °C (170 °C Umluft) vorheizen. Eier, Kochsahne und 40 g Käse in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 4 vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Im Wechsel mit dem abgekühlten Kürbis und der Sauce in eine Auflaufform schichten. Den restlichen geriebenen Käse darüberstreuen. Im heißen Ofen ca. 30 Min. backen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 465 kcal 23 g E - 25 g F - 40 g KH