



Kürbislasagne mit Sugo

Für 4 Personen



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

2 Gläser FELIX Sugo 5 Kräuter 360 g | 1 Pkg. Lasagneblätter (nicht vorgekocht)
1 Kürbis (klein bis mittel, ca. 750 g) | 200 g Ricotta oder anderer Frischkäse
Salz | 1 Prise Muskat | 1 TL Oregano | 1-2 Zwiebeln | 5 EL Olivenöl
5 EL Kürbiskernöl | 200 g geriebener Käse | 50 g Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

1 | Zwiebel fein hacken und mit Olivenöl anrösten. Den Kürbis waschen, in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit den Zwiebeln kurz rösten lassen. Mit 1½ Gläsern FELIX Sugo 5 Kräuter ablöschen, anschließend Ricotta untermengen. **2** | Kürbis-Sugo-Sauce bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit einer Prise Salz, einer Prise Muskat und einem TL Oregano abschmecken. **3** | Die Kürbis-Sugo-Sauce beiseite stellen und den Boden einer Auflaufform mit etwas FELIX Sugo 5 Kräuter bedecken. Anschließend mit Lasagneblättern auslegen. Nun eine Schicht der Kürbis-Sugo-Sauce gleichmäßig darauf verteilen, mit ein wenig Kürbiskernöl beträufeln und wieder mit Lasagneblättern bedecken. Den Vorgang wiederholen bis das Kürbisgemüse aufgebraucht ist. Die letzte Schicht Lasagneblätter mit dem restlichen Sugo bestreichen. **4** | Die Lasagne mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten bei 180°C Heißluft im Ofen backen. **5** | Zum Servieren Kürbiskerne über die Lasagne streuen.