

Winterliche Gemüselasagne

Zutaten | 8 - 10 Portionen für eine Lasagne-Form 30x40 cm

20-25	Lasagneplatten ohne Vorkochen
250 g	Crème Fraîche
150 g	Mozzarella
100 g	Hirtenkäse, gerieben
	Kürbis-Mix
1,5 kg	Kürbis, grob gewürfelt und ggf. geschält
½ TL	Muskatnuss
¼ TL	Chiliflocken
4-5	Knoblauchzehen gehackt
1 Prise	Salz
3 EL	Olivenöl
2-3 EL	Butter
	Rote-Beete-Hirtenkäse-Mix
1,5 kg	Rote Beete, geschält und in Würfel geschnitten
4-5	Knoblauchzehen
150 g	Hirtenkäse
	Thymian
	Salz
	Tomatensauce
700 g	Passierte Tomaten
1	Zwiebel, klein geschnitten
3	Knoblauchzehen
¼ TL	Salz
1 EL	Thymianblätter
1	Lorbeerblatt
	Spinat-Frischkäse-Mix
500 g	Spinat (frisch oder TK)
250 g	Frischkäse
50 g	Hartkäse, geraspelt
Etwas	Salz
	Thymian-Champignons

700 g	Champignons
2 EL	Thymian
	Salz
	Olivenöl

Zubereitungszeit: 60 Min., Backzeit: 35-40 Min.

Zubereitung:

Kürbis- und Rote Bete-Mix

- Kürbis mit Knoblauch, Salz, Muskatnuss, Chili und Olivenöl in einer Schüssel gut vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Die Rote Bete ebenfalls mit den Gewürzen vermengen und auf ein zweites, mit Backpapier ausgelegtes Blech, geben.
- Beides für ca. 15-30 Minuten bei 180°C im Ofen garen.
- Danach den abgekühlten Kürbis mit Butter pürieren. Rote Bete ebenfalls pürieren, Hirtenkäse zerbröseln und unterheben.

Tomatensauce

- Die Zwiebeln und den Knoblauch mit etwas Öl in einer Pfanne schmoren, bis sie weich sind.
- Nun die passierten Tomaten und den Thymian hinzugeben, für 15 – 20 Minuten kochen lassen.

Spinat-Frischkäse Mix

- Frischen Spinat waschen und klein schneiden, TK-Spinat auftauen lassen.
- Kurz andünsten und mit Chili, Salz sowie Olivenöl würzen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
- Frisch- und Hartkäse gleichmäßig unterheben.

Champignons

- Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden, mit Thymian, Salz und etwas Öl bei schwacher Hitze anbraten.

Zubereitung und Schichten der Lasagne

Die einzelnen Komponenten werden folgendermaßen in eine große Auflaufform geschichtet:

- Beginne mit der Tomatensauce.
- Anschließend folgen im Wechsel Lasagneplatten und die verschiedenen Gemüseschichten., Spinat-Frischkäse-Mix, Kürbismix, Pilze, Rote Bete-Mix.
- Zuletzt mit Lasagneplatten abschließen.
- Creme fraîche, Mozzarella und den geriebenen Hartkäse verteilen und die Lasagne für 35-40 Minuten bei 180°C im Ofen garen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 624 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
530 kcal	27,6 g	50,4 g	24,6 g	384 mg