

Kürbislasagne

Fruchtig. Leicht Süß. Mit Suchtpotenzial. Kürbislasagne ist mein absolutes Lieblingsrezept für Lasagne. Nicht nur wegen der knusprigen Kürbiskerne, sondern vor allem der aromatischen Füllung. Und tatsächlich musste ich kein anderes Rezept schon vor Veröffentlichung herausgeben, wie dieses hier. Denn alle meine Freunde, die es probierten und selbst jene, die nur im Rahmen meines [veganen Tasting-Menüs](#) davon hörten, waren super hartnäckig. Verständlich, denn dieses Rezept ist nicht nur himmlisch lecker, sondern auch deine Eintrittskarte zur besten veganen Lasagne aller Zeiten.



Kürbislasagne | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 1,75 Kilo Hokkaido | 175 Gramm Zwiebeln
| 2 Knoblauchzehe | 50 Gramm (vegane) Butter | 100 Gramm
(veganen) Parmesan | 4,5 Esslöffel Salz | 1 Esslöffel Zucker |
1 Teelöffel Pfeffer | 0,5 Teelöffel Thymian | 250 Gramm
(veganer) Mozzarella | 125 Gramm Kürbiskerne | 25
Lasagneplatten | 200 Gramm Tomatenmark | 350 Milliliter
(vegane) Sahne bzw. Hafer Cuisine | 150 Milliliter (vegane)
Creme fraiche



Kürbislasagne | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Hokkaido halbieren und Kerne entfernen. 2. Restlichen Kürbis in circa ein bis eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden, dann schälen und anschließend fein würfeln. 3. Zwiebel und Knoblauch schälen und feinwürfeln. 4. Zwiebel und Knoblauch glasig braten, dann Hokkaido-Würfel hinzufügen. 5. Hokkaido eine Minute mitbraten, dann Deckel schließen und den Kürbis auf kleiner Flamme gar schmoren (circa acht bis zehn Minuten). 6. Deckel abnehmen, Topf vom Herd nehmen und den Kürbis gut ausdampfen lassen. 7. Tomatenmark mit Sahne und Creme fraiche mischen und mit circa zwei bis zweieinhalb Esslöffeln Salz und einem halben Teelöffel Pfeffer abschmecken. 8. Mozzarella in sehr dünne Scheiben schneiden. 9. Käse (falls am Stück) reiben. 10. Die Kürbisfüllung mit 1-1,5 Esslöffel Salz, einem halben Teelöffel Pfeffer, Thymian und einem Esslöffel Zucker abschmecken und 50 Gramm Parmesan unterheben. 11. Ofen auf 180 Grad vorheizen. 12. In einer kleinen Ofenform sehr wenig von der Kürbisfüllung verteilen (damit die Lasagneplatten nicht ankleben). 13. Lasagneplatten auflegen, dünn mit der Creme bestreichen, ein wenig von der Kürbismasse darauf verteilen und mit einigen Kürbiskernen bestreuen. 14. Mit dem Schichten fortfahren, bis es fünf Pastaschichten gibt. 15. Mozzarella auf die letzte Schicht legen, restliche Kerne darauf verteilen. 16. Crememasse mit Wasser verdünnen, bis man sie über die Lasagne gießen kann. 17. Creme auftragen und mit 50 Gramm Parmesan bestreuen. 18. Lasagne 45 Minuten backen. 19. Lasagne sofort servieren oder für einen besonders intensiven Geschmack auskühlen und durchziehen lassen, bevor sie erneut erwärmt wird.

Jetzt noch mehr Rezepte aus meinem [Herbstmenü](#), weitere [Kürbisrezepte](#) sowie mehr [Pastagerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 752Kalorien | 45,2 Gramm Fett | 78,9 Gramm Kohlenhydrate | 27,2 Gramm Eiweiß