

# Kürbis-Lasagne



## Zutaten:

- Kürbis (Butternut oder Hokkaido)
- Lasagne Blätter (alternative Kartoffeln)
- Zwiebeln
- Karotten
- Tomatensauce
- Reibekäse
- Gewürze nach Wahl
- \* optional Hackfleisch

## Zubereitung:

1. Als erstes den Kürbis weich kochen & mit Gewürzen pürieren
2. Tomatensauce mit den Zwiebeln und (optional \*Hackfleisch) köcheln lassen
3. Eine Auflaufform schichtweise füllen - Tomatensauce verteilen, die Lasagne Blättern schichten, denn Kürbis schichten und so weiter...
4. Zum Schluss mit Käse bestreuen und bei 180°C Umluft ca. 40 Minuten backen.