

Die besondere Mahlzeit: Herbstliche Kürbis-Lasagne mit Pfiff

Zutaten

- 1/2 Hokkaido-Kürbis
- 30g getrocknete Pfifferlinge
- 2 rote Zwiebeln
- 250ml Gemüsebrühe
- 1 TL Honig
- 1 getrocknete Chili
- 6 Lasagneplatten
- 150g Ziegenfrischkäse
- 300g Blattspinat (frisch)
- Olivenöl
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Knoblauch
- 1 Handvoll Walnüsse



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge für ca. 30 Minuten in warmem Wasser einweichen, gut abwaschen und zur Seite stellen
2. Den Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Die Zwiebeln fein würfeln, den Kürbis in ca. 1 cm große Stücke schneiden
4. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen, den Blattspinat auf niedriger Hitze darin köcheln und regelmäßig umrühren, bis er beginnt, zusammenzufallen
5. Den Spinat mit Muskatnuss, Knoblauch und etwas Salz würzen und in einem Sieb abtropfen lassen
6. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel-Würfel zusammen mit der zerbröselten Chilischote darin glasig dünsten
7. Die Kürbiswürfel sowie die Pfifferlingen hinzugeben, alles für ca. 5 Minuten anbraten
8. Den Honig darübergeben und die Kürbis-Pilz-Mischung darin kurz karamellisieren lassen
9. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und für ca. 15 Minuten bei mittlerer HItze köcheln, bis der Kürbis zu zerfallen beginnt
10. Den Ziegenfrischkäse zusammen mit dem Spinat unter die Kürbis-Pfifferling-Sauce mischen und abschmecken.
    Eine Auflaufform fetten und abwechselnd Kürbissauce und Lasagnenudeln übereinander schichten. Das Ganze mit 1-2 EL Kürbissauce abschließen und etwas Olivenöl darüber träufeln (ca 1 EL).
11. Im Backofen für 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

© 2026 TIME2TRI GmbH

12. Vor dem Servieren die Walnüsse hacken und darüber geben.

© 2026 TIME2TRI GmbH