

# Feine Kürbis-Lasagne



## Zutaten für 4 Portionen

1 große Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
400 g Rinderfaschiertes

5 Tomaten  
1/8 Liter Rotwein  
1/2 Tube Tomatenmark

Basilikum, möglichst frisch (sonst trocken)  
Oregano, möglichst frisch (sonst trocken)

1 mittlerer Kürbis (Butternut) ca. 1 – 1,5 kg  
1 Pck. Lasagneblätter ( Ich Nudelteig selber machen)  
2 Kugeln Mozzarella  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min.

Die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und dann die Tomaten und das Tomatenpüree dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen und köcheln lassen, bis alles etwas einreduziert ist.

Den Kürbis auseinanderschneiden, die Kerne entfernen, schälen und das Fleisch in ca. 1cm Würfel schneiden. In etwas Rapsöl ca. 5 min. anschwitzen. Mit etwas Salz und frischem Pfeffer würzen.

Die Form leicht mit weicher Butter austreichen, und abwechselnd Soße, Lasagneplatten und Kürbiswürfel in die Auflaufform schichten. Mit Mozzarella bestreuen. Etwas frischen Pfeffer drauf.

Bei 200°C Umluft ca. 20 min. im Backrohr goldgelb überbacken.