



Bunte Mangoldlasagne

mit Ricotta und Butternusskürbis



40-50min



2 Personen

Gibt es etwas Besseres als zu einer ofenfrischen Lasagne nach Hause zu kommen? In dieser vegetarischen Variation wird Mangold in einer Tomaten-Knoblauch-Sauce gekocht und mit mildem Ricotta, Butternusskürbis und Käse gebacken. Frischer Basilikum dazu - fertig ist das Abendessen!

Was du von uns bekommst

- Frischer Basilikum
- Butternusskürbis
- Knoblauchzehe
- bunter Mangold
- Reibekäse-Mix
- gemahlenes Muskatnuss
- Ricotta ⁷
- passierte Tomaten
- frische Lasagneblätter ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluftfunktion
- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 86.7g, Eiweiß 36.5g



1. Butternusskürbis kochen

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen, Wasserkocher mit 1L Wasser zum Kochen bringen. Den **Kürbis** mit Sparschäler schälen, in 3-4cm Würfel schneiden. In einen Topf mit dem kochenden Wasser und etwas Salz übergießen und bei mittlerer Hitze ca. 7-8Min. weich kochen.



2. Kürbis stampfen

Den **Butternusskürbis** durch ein Sieb abgießen und im Topf mit etwas Salz und Pfeffer zu einem **Püree** stampfen.



3. Gemüse vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen, fein hacken. Den **Basilikum** abzupfen, ein paar Blätter für die Garnitur aufbewahren, den Rest fein schneiden. Die **Mangoldstiele** in feine Würfel schneiden, die **Blätter** für später aufheben. Den **Ricotta** mit 1EL Olivenöl, **Muskatnuss**, Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Sauce zubereiten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen, die **Mangoldwürfel** darin ca. 3Min. braten. Den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit den **passierten Tomaten** ablöschen, mit Salz, Pfeffer und dem **geschnittenen Basilikum** abschmecken, ca. 8-10Min. einköcheln.



5. Lasagne zusammenstellen

In einer Auflaufform etwas **Tomatensauce** verteilen, **2 Lasagneblätter** darauflegen, mit **Tomatensauce** und **Mangoldblättern** sowie **2 Lasagneblätter** bedecken. Mit der Hälfte des **Ricotta** bestreichen, **Tomatensauce** und **Mangoldblätter** darauf verteilen, mit **2 Lasagneblättern** abschließen. Das Ganze nochmals wiederholen, bis **Blätter** und **Sauce** aufgebraucht ist.



6. Lasagne fertigstellen

Die **Lasagne** nun mit dem **Butternusskürbis-Püree** bestreichen. Den **Käse** darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 18-20Min. goldbraun backen. Die **fertige Lasagne** mit dem restlichen **Basilikum** garniert servieren.