



Kartoffel-Kürbis- Lasagne mit Spinat

Herzhaft

200 g Butternut-Kürbis
300 g Kartoffeln, mehligkochend
150 g Blattspinat · 1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Champignons
2 EL Bratöl · 1 EL Tomatenmark
400 ml passierte Tomaten
400 ml Gemüsebrühe · 1 TL Zucker
2 TL getrockneter Majoran
Salz · Pfeffer · 9 Lasagneblätter
250 g Crème fraîche
100 g geriebener Bergkäse

- ➊ Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform fetten.
- ➋ Kürbis und Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Blattspinat grob hacken. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Champignons in Scheiben schneiden.
- ➌ Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 2–3 Min. glasig anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Dann Spinat und Champignons unterrühren. Stückige Tomaten, Gemüsebrühe, Zucker und Majoran hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

➍ Etwas Gemüse-Tomatensoße auf dem Boden der Auflaufform verstreichen. Darauf abwechselnd Kürbis und Kartoffeln schichten. Erneut mit Soße beträufeln und mit Lasagneblättern bedecken. Fortfahren, bis alles in die Form geschichtet ist. Mit Tomatensoße abschließen. Darauf Crème fraîche verstreichen.

➎ Mit Käse bestreuen und im heißen Backofen in 50–60 Min. goldbraun backen. Ofen 5–10 Min. vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

☆ Leicht | 4 Portionen

🕒 Zubereitungszeit: 30 Min. + 60 Min. Backzeit

🍽️ Pro Portion: 635 kcal; 22 g E, 36 g F, 53 g KH

