

Hokkaido-Hackfleisch-Lasagne mit Käsekruste

Herzhafte Kürbislasagne aus der rechteckigen Ofenhexe

GEEIGNET FÜR	MENGE	BACKZEIT	BACKOFEN
Rechteckige Ofenhexe	4-6 Portionen	45-50 Minuten	200 °C O/U

Vorbereitungszeit: etwa 30 Minuten | Einschubhöhe: Rost im unteren Drittel

Eine herzhafte Lasagne mit würziger Hackfleischsoße, feinen Kürbiswürfeln und goldbrauner Käsekruste. Hokkaido muss nicht geschält werden - das macht die Vorbereitung besonders unkompliziert.

Zutaten

- etwa 700 g Hokkaido-Kürbis, entkernt gewogen
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Dosen gehackte Tomaten, je 400 g
- 150 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 150 g Frischkäse natur
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer
- etwa 12 Lasagneplatten ohne Vorkochen
- 150-200 g geriebener Mozzarella oder Gouda
- 1 EL Öl zum Anbraten

Zubereitung

Kürbis-Hackfleisch-Soße kochen, einschichten und goldbraun backen

1. Den Hokkaido gründlich waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen.
2. Das Kürbisfleisch samt Schale in sehr kleine Würfel von höchstens 1 cm schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.
4. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten.
5. Zwiebel, Knoblauch und Kürbiswürfel dazugeben und etwa 5 Minuten mitbraten.
6. Das Tomatenmark einrühren.
7. Gehackte Tomaten und Brühe angießen.
8. Mit Paprikapulver, italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer kräftig würzen.
9. Die Soße etwa 8-10 Minuten köcheln lassen.
10. Den Frischkäse unterrühren. Die Soße darf etwas flüssiger sein, weil die Lasagneplatten beim Backen Flüssigkeit aufnehmen.
11. Etwas Soße in der rechteckigen Ofenhexe verteilen.
12. Abwechselnd Lasagneplatten und Kürbis-Hackfleisch-Soße einschichten.
13. Mit einer Schicht Soße abschließen und den Käse darüberstreuen.
14. Die Lasagne auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens etwa 45-50 Minuten backen.
15. Wird der Käse zu dunkel, die Lasagne gegen Ende der Backzeit locker abdecken.
16. Vor dem Anschneiden 5-10 Minuten ruhen lassen.

Tipp

Die Kürbiswürfel wirklich klein schneiden. So werden sie in der angegebenen Backzeit gleichmäßig weich und verbinden sich gut mit der Soße.