

Lasagne mit Kürbis-Steinpilzfüllung

Für 4 Personen



Kürbisfüllung

2 EL Rapsöl

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

In einer Pfanne dünsten.

600 g Kürbisfleisch, in Würfeln

Mitdünsten.

2 dl Rahm

Salz, Pfeffer

1 KL Gemüsebouillonpulver

Ablöschen, würzen. Auf kleinem Feuer weichkochen. Pürieren, abschmecken.

Pilzfüllung

1 Zwiebel, gehackt

In einer Bratpfanne dünsten.

500 g Steinpilze, frisch oder tiefgekühlt, oder andere Pilze, geputzt, in feinen Scheiben

Rapsöl

Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran

Die Champignons beifügen, dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Würzen.

1 Paket ausgewallter Pastateig (z.B. von Betty Bossi)

Eine Gratinform ausbuttern. Boden mit Kürbispüree decken. Fortfahren mit einer Lage Pastateig, einer Lage Pilzen, einer Lage Pastateig, etc. Mit Kürbispüree abschliessen.

100 g geriebener Greyerzer

Darüberstreuen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.



Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf www.grangeneuve.ch/weiterbildung/

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 101 – November 2021 und "Über den Tellerrand" – Ausgabe Nr. 57 – Oktober 2021