



Kürbis Kastanien Lasagne

ZUTATEN

- 1 grosser Kürbisschnitz oder 1 kleiner Knirps
- 2 EL Olivenöl
- grobkörniges Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- ca. 12 Lasagneplatten
- 1,2 Liter Lieblings-Tomatensauce
- 250 g Ricotta
- 200 g Sauerrahm
- getrockneter Oregano, getrockneter Thymian
- 2 Handvoll gekochte Kastanien, geschält und gehackt (vakuumierte gehen auch)
- ca. 200g Mozzarella
- ca. 80 g Parmesan
- optional: 1 bis 2 Handvoll Amaretti zum Toppen.

ZUBEREITUNG

1 Kürbis in Würfelchen schneiden, in etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf mit Noilly Prat ablöschen. Für circa 10 bis 15 Minuten garen.

2 Die frischen Kastanien einritzen, für ca 25 Minuten kochen und dann noch warm schälen. Grob hacken.

3 Sauerrahm und Ricotta gut verrühren, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen. Nach Wunsch etwas frisch geriebene Muskatnuss zufügen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und zerzupfen.

4 Nun die Lasagne schichten: Erst einige Löffel Tomatensauce auf dem Boden verteilen, darauf so viele Teigplatten geben wie nebeneinander in der Auflaufform Platz finden. Dann eine Kürbisschicht darauf geben, gefolgt von einer Kastanien-, einer Parmesan-, einer Mozzarella und einer Sauerrahm-Ricotta-Schicht. So weiterfahren bis alles aufgebraucht ist. Bei Bedarf mit Amaretti toppen.

5 Lasagne in der Mitte des auf 200 vorgeheizten Ofens bei Ober/ Unterhitze für circa 50 bis 60 Minuten backen.