

Bunte Kürbis-Paprika-Lasagne



Art des Gerichts : Hauptgericht

Verwendete Bonduelle Produkte : Kürbispüree, Paprika rot/grün/gelb

Zubereitungszeit : 25 Minuten

Garzeit : 20 Minuten

Anzahl Portionen : 10

Zutaten :

600 g Bonduelle Kürbispüree
400 g Bonduelle Paprika rot/grün/gelb
1,0 kg Rinderhackfleisch
100 g Tomatenmark
750 g Lasagneblätter
150 g mittelalter Gouda, gerieben
500 ml Béchamelsauce
100 g Zwiebelwürfel
Salz, Pfeffer, ital. Kräuter, Knoblauch

Zubereitung :

Auflaufform mit Béchamelsauce bestreichen, mit Zwiebelwürfeln bestreuen und mit Lasagneblättern auslegen.

Hackfleisch anbraten mit Tomatenmark anschwitzen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Anschließend das Kürbispüree dazugeben, aufkochen lassen und gut abschmecken.

Die Hackfleisch-Kürbismasse mit Paprikastreifen und Käse auf den Lasagneblättern verteilen und nach Belieben weiter Lasagneblätter mit der Hackfleisch-Kürbismasse und den Paprikastreifen schichten, mit Nudeln abschließen.

Mit Béchamelsauce bestreichen und nochmals mit Käse bestreuen.

Im Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Ihr Gemüse-Experte