

## 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*