

Kürbis-Wirsing-Lasagne

	Hokkaido	waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
$\frac{1}{2}$	Wirsing	waschen und in breitere Streifen schneiden. Es sollte mengenmäßig ungefähr genau so viel sein wie der Kürbis.
2 EL	Olivenöl	in einem Topf heiß werden lassen und den Kürbis hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anbraten. Immer mal wieder umrühren dabei. Wirsing zugeben und mit
	Kurkuma	
	Salz	
	Pfeffer	
	Oregano	
	Muskat	
	Paprika, edelsüß	und
	Cayennepfeffer	würzen.
250 ml	Gemüsebrühe	angießen und das alles mit Deckel leicht köcheln lassen. Das Gemüse sollte dann auf jeden Fall noch Biss haben.
200 g	Parmesan	reiben und mit
300 g	Crème fraîche	unter das Gemüse heben. Eine Auflaufform fetten, mit etwas Gemüse belegen. Mit einer Lage
$\frac{1}{2}$ Packung	Lasagneplatten	belegen. Mit Gemüse und Sauce bedecken und wieder Nudelplatten darauf schichten. So verfahren, bis das Gemüse aufgebraucht ist. Dabei immer darauf achten, dass die Nudelplatten überall mit Füllung bedeckt sind. Als oberste Schicht mit Gemüse abschließen. Mit
125 g	geriebener Käse	bestreuen. Im Backofen bei Heißluft 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!