Rezept

Kürbis-Lasagne mit Gorgonzola

Ein Rezept von Kürbis-Lasagne mit Gorgonzola, am 09.06.2026

Zutaten

250 g	Mehl
2	Eier (Größe M)
1 Stück	Muskatkürbis (ca. 1 kg)
1 Bund	Petersilie
2	Tomaten
100 g	Sahne
75 g	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
1 EL	Butter
	ofenfeste Form (ca. 25 x 35 cm)
	Salz
1	Eigelb (Größe M)
1	Bio-Zitrone
4	Knoblauchzehen
300 g	Gorgonzola
200 ml	Milch
	Salz
125 g	Mozzarella
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und 1 TL Salz mischen. Die Eier und das Eigelb dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Den Nudelteig mit den Händen noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder in der Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen. Den Teig in ca. 8 x 15 cm große Platten schneiden und portionsweise in kochendem Salzwasser in ca. 2 Min. garen. Herausnehmen, kalt abschrecken und nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten, damit sie nicht zusammenkleben.

2. Für die Füllung den Kürbis von den Kernen und dem faserigen Fruchtfleisch befreien, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen. Knoblauch, Petersilie und Zitronenschale fein hacken.

3. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten und den Gorgonzola würfeln. Den Gorgonzola mit Sahne und Milch pürieren. Den Parmesan untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Nudelblätter, den Kürbis und die Käsesauce lagenweise in die Form schichten. Den Kürbis dabei salzen, pfeffern und mit etwas Petersilienmischung und einigen Tomatenwürfeln bestreuen. Mit Nudelblättern und der restlichen Käsesauce abschließen. Den Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Die Lasagne mit den Mozzarellawürfeln und der Butter in Stückchen belegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Kurz stehen lassen, in Stücke schneiden und servieren.