Kürbis Spinat Auflauf

Das Comfort-Food-Gericht für kalte Herbsttage

Zubereitung

1. Den Hokkaido entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

2. Die Schalotten fein würfeln und die Cashewkerne grob hacken. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel und die Hälfte der gehackten Cashewkerne dazugeben und leicht andünsten.

3. Anschließend die Kürbiswürfel und den Thymian hinzufügen und mitdünsten.

4. Nun die Sahne, sowie 300 ml Gemüsebrühe hinzufügen und das Ganze köcheln lassen bis der Kürbis beginnt zu zerfallen. Die Kürbiswürfel etwas zerdrücken, bis eine grobe breiige Konsistenz entsteht. Bei Bedarf noch etwas Brühe hinzufügen.

5. Den Babyspinat unterheben und die Masse mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Dinkel Lasagneplatten in Salzwasser al dente garen und anschließend auf einem Küchentuch ausbreiten. Dann jeweils einen Eßlöffel der Kürbismasse auf den Lasagneplatten verteilen und einrollen.

7. Die fertigen Röllchen in eine Auflaufform setzen, mit der restlichen Kürbismasse übergießen und mit dem geriebenen Emmentaler sowie den restlichen Cashewkernen bestreuen. Das Ganze für 30 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens bei 170°C Umluft überbacken.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

75 g	Cashewkerne
300 ml	Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
1 Packung	Lasagne, Dinkel hell
	Olivenöl aus Italien nativ extra
	Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

1 Hokkaido (mittelgroß)
100 g Baby Blattspinat
2 Schalotten
200 g Sahne
3 Stiele Thymian
120 g Emmentaler gerieben
Pfeffer