

## KÜRBIS-ZUCCHINI-LASAGNE AUF DILL-SAUCE



### LASAGNE

Den Hokkaido-Kürbis gründlich abwaschen. Anschließend in zwei Hälften schneiden und das Innere mit Hilfe eines Löffels entfernen. Den ungeschälten Hokkaido-Kürbis kleinschneiden (TIPP: Der Hokkaido-Kürbis lässt sich leichter weiterverarbeiten, wenn man ihn vor der Verarbeitung für 30 Minuten in den Ofen gibt.)

Die Gemüsezwiebel sowie den Ingwer fein würfeln und die Zucchini in feine Scheiben schneiden (ca. ½ cm). Das Pflanzenöl in eine große Pfanne geben. Den Hokkaido-Kürbis zusammen mit der Gemüsezwiebel dazugeben und etwa 5 Minuten andünsten. Dann mit Roséwein ablöschen. Die Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen lassen. Ingwer und Zucchini dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze 8 Minuten köcheln lassen. Mit Salz/Pfeffer, Muskat (Messerspitze) und Zimt (Messerspitze) abschmecken. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Die Lasagne schichten. Dafür zuerst eine Schicht Lasagne-Platten auf den Boden der Auflaufform legen (lückenlos). Anschließend ein Drittel der Kürbis-Zucchini-Sauce darauf verteilen. Dann wieder eine Schicht Lasagne-Platten und das zweite Drittel der Sauce darauf verteilen. Ein weiteres Mal eine Schicht Lasagne-Platten und den Rest der Sauce darauf verteilen. Den veganen Schmelzkäse darüber streuen. Die Lasagne für etwa 20 Minuten in den Backofen schieben.

### DILL-SAUCE

Das Pflanzenöl in einen Topf geben und das (Mais-) Mehl dazugeben. Alles gut verrühren und 1 bis 2 Minuten anschwitzen. Anschließend die Sojamilch mit Hilfe eines Schneebesens nach und nach dazu-geben. Den Dill ebenfalls in den Topf geben und aufkochen lassen. Mit Salz/Pfeffer, Muskat (Messer-spitze) und Zimt (Messerspitze) abschmecken.

Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.

Evershorster Straße 80

30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0

E-Mail: [info@tierheim-hannover.de](mailto:info@tierheim-hannover.de)

[www.tierheim-hannover.de](http://www.tierheim-hannover.de)

[www.fb.com/tierheim.hannover](https://www.facebook.com/tierheim.hannover)

[www.youtube.com/tierheimtv](https://www.youtube.com/tierheimtv)

**Vegetarisches Restaurant Hiller**

Blumenstraße 3

30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88

[www.restaurant-hiller.de](http://www.restaurant-hiller.de)

[www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller](https://www.facebook.com/VegetarischesRestaurantHiller)

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### LASAGNE

1 Hokkaido-Kürbis | 2 mittelgroße Zucchini |  
1 Gemüsezwiebel | 50 g Ingwer | 50 ml  
Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | 100 ml Roséwein |  
500 ml Gemüsebrühe | 500 g Lasagne-Platten  
| 500 g Pizza-Schmelz (vegan) | Muskat |  
Salz/Pfeffer | Zimt

#### DILL-SAUCE

100 ml Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | 2 EL (Mais-)  
Mehl | 500 ml Sojamilch | 1 Bund Dill |  
Muskat | Salz/Pfeffer | Zimt

tierschutzverein  
für Hannover und Umgegend e.V.

**Hiller**  
Vegetarisches Restaurant



#### REZEPT IN FILMFORM

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zubereitung in Filmform anschauen!