# Kalifornische Walnuss-Lasagne mit Kürbis und Salbei

**Zubereitungszeit:**
15 Minuten Zubereitungszeit und 30 Minuten Garzeit

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 647 kcal | Fett: | 44,6 g |
| Eiweiß: | 18,7 g | Davon gesättige Fettsäuren: | 14,7 g |
| Kohlenhydrate: | 38,2 g | ungesättige Fettsäuren: | 29,9 g |

**Zutaten für 4 Portionen :**

| | |
|---|---|
| 800 g | Kürbis |
| 3 EL | Olivenöl |
| | Salz und Pfeffer |
| 100 g | kalifornische Walnüsse |
| 1 | kleiner Bund Salbei |
| 1 | Knoblauchzehe, gehackt |
| 8 | Blatt frische Lasagneplatten |
| 200 g | Mangold |
| 3 EL | Mascarpone |
| 1/4 TL | Muskatnuss |
| 150 g | Feta-Käse |

**Zubereitung:**

**1.** Ofen auf 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen, den Kürbis schälen und in zwei cm große Stücke schneiden. Den Boden eines Backblechs mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln, die Kürbiswürfel auf dem Blech verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 25-30 Minuten im Ofen braten.
**2.** In der Zwischenzeit die Walnüsse und ¾ des Salbeis in einen Mixer geben und grob zerkleinern. Den Rest vom Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Walnuss-Salbei Mischung mit dem Knoblauch leicht anbraten. Die Mischung Beiseite stellen.
**3.** Die Nudelblätter in kochendem Salzwasser garen und gegen Ende der Garzeit den Mangold dazugeben. Nudeln und Mangold abtropfen lassen und 150 ml Nudelwasser beiseitestellen.
**4.** Die Hälfte des gerösteten Kürbisses in einen kleinen Topf geben und mit dem Nudelwasser und der Mascarpone zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Muskatnuss einreiben und alles miteinander vermischen. Für die gewünschte Konsistenz ggf. die Soße mit etwas Wasser aufgießen. Nach Geschmack würzen.
**5.** Die gekochten Lasagneblätter in Streifen schneiden und mit der Kürbissauce, Mangold und den gerösteten Kürbiswürfeln auf vier Tellern verteilen. Die restlichen Salbeiblätter anbraten und anschließend zusammen mit der Walnussmischung und dem Schafskäse das Nudelgericht garnieren.