



Kürbislasagne

Zutaten für 5-6 Personen:

1 Hokkaido Kürbis

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Flaschen Pomito Bio Passierte Tomaten

2 EL Tomatenmark

2 EL frische Kräuter nach Wahl

150 g geriebener Käse

Salz und Pfeffer

etwa 12-15 Lasagneblätter

Bechamelsauce:

600 ml Milch

100 g Weizenmehl

75 g Butter

Salz und Muskatnuss

Die Zwiebel und der Knoblauch werden klein gewürfelt und in Öl glasig angebraten. Der Hokkaido wird nach Bedarf geschält (man darf die Schale aber auch dran lassen) und in der Mitte durchgeschnitten. Mit einem Löffel entfernt man die Kerne.

Den Kürbis in mundgerechte Würfel schneiden und zu den Zwiebeln hinzufügen. Kurz anbraten, Tomatenmark einrühren und mit den passierten Tomaten ablöschen. Unter Rühren wird das Kürbisgemüse ein paar Minuten angedünstet. Die Kräuter klein hacken und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer geschmacklich abstimmen. Das Gemüse wird zum Abkühlen etwas zur Seite gestellt.

Für die Bechamelsauce lässt man die Butter in einem Topf schmelzen. Mehl mit dem Schneebesen unter ständigem Rühren hinzufügen. Danach kommt die Milch auch unter Rühren in den Topf. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Bechamelsauce sollte nicht zu dickflüssig sein, ansonsten, etwas mehr Milch einrühren.

Nun wird die Lasagne geschichtet. Zuerst eine Auflaufform mit Lasagneblättern auslegen, Kürbisgemüse drauf, Bechamelsauce darüber gießen und das ganze 1-2 mal wiederholen.

Kommt auf die Größe der Auflaufform drauf an. Zuletzt kommt eine Schicht Lasagneblätter. Diese mit Bechamelsauce übergießen und als Abschluß ordentlich geriebenen Käse auf der Bechamel verteilen.

Die Kürbislasagne kommt nun für etwa 30 Minuten bei 180°C in den Backofen. Sobald sie oben schön gebräunt ist, ist die Lasagne fertig.

Vor dem Servieren noch ein paar Minuten nachziehen lassen, da sie sehr heiß ist.

