

Rezept

# Kürbislasagne

Ein Rezept von Kürbislasagne, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2 Stangen</b> Lauch	<b>500 g</b> Kürbis (geputzt gewogen, z. B. Muskat)
<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>500 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>50 g</b> Tomatenmark	<b>125 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
<b>125 g</b> Crème légère	Salz
Pfeffer	<b>40 g</b> Butter
<b>40 g</b> Mehl	<b>1/2 l</b> Milch
<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss	Fett für die Form
<b>300 g</b> Lasagneblätter (ohne Vorkochen)	<b>75 g</b> Parmesan
frisch gerieben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1060 kcal

## Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und quer in feine Ringe schneiden. Den Kürbis halbieren, die Kerne und das weiche Innere herauskratzen. Den Kürbis in Spalten schneiden, diese schälen und in feine Stifte schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben und in 7-8 Min. krümelig braten. Den Lauch, den Kürbis und das Tomatenmark dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und zugedeckt 5 Min. schmoren lassen. Die Crème légère unterrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
3. Für die Sauce die Butter zerlassen und das Mehl einrühren. Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren angießen. Die Sauce einmal aufkochen lassen und 3 Min. köcheln lassen, dabei ständig weiterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 190° vorheizen.
4. Eine rechteckige feuerfeste Form einfetten, mit Lasagneblättern auslegen. 1/3 der Hackfleischfüllung darauf verteilen und mit 1/4 der Sauce beträufeln. Lagenweise weiter Lasagneblätter, Hackfleischfüllung und Sauce einschichten, bis alles verbraucht ist. Mit einer Schicht Lasagneblättern und Sauce abschließen. Die Lasagne mit dem Parmesan bestreuen. Im Ofen (unten, Umluft 170°) ca. 45 Min. backen.