

Rezept

Kürbis-Lasagne

Ein Rezept von Kürbis-Lasagne, am 28.09.2023

Zutaten

750 g Kürbis (z.B. Hokkaido- oder Muskatkürbis)	100 g Staudensellerie
2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
4-5 EL Olivenöl	300 ml Gemüsebrühe
500 g passierte Tomaten (Tetrapak)	Salz
Pfeffer	½ TL Zimt
1 EL frisch gehackter Thymian	1 gehäufter EL Butter
1 gehäufter EL Mehl	frisch geriebene Muskatnuss
450 ml Milch	150 g Bergkäse
250 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen)	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Kürbis waschen, schälen und entkernen. Kürbisfleisch in ½ cm große Würfel schneiden. Sellerie putzen, waschen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.
2. In einer großen Pfanne 3 EL Öl erhitzen. Kürbis, Sellerie und Zwiebeln darin 5 Min. braten. Knoblauch dazugeben und 1-2 Min. mitbraten. Mit 150 ml Brühe ablöschen. Tomaten hinzufügen, unter Rühren aufkochen. Kürbissauce bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Thymian würzen.
3. Inzwischen für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch und übrige Brühe einrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren 15 Min. kochen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Käse fein reiben. Béchamelsauce vom Herd nehmen, die Hälfte vom Käse unterrühren. Eine Auflaufform (28 x 25 cm) mit Butter einfetten. Den Boden mit einer dünnen Schicht Béchamelsauce bedecken. Die Lasagne-Blätter, Kürbis- und Käsesauce abwechselnd in die Form schichten. Die letzte Nudelschicht mit Käsesauce abschließen. Restlichen Käse darüberstreuen, mit übrigem Öl beträufeln. Lasagne im heißen Ofen 30-35 Min. backen. Vor dem Servieren nach Belieben mit frisch gehacktem Thymian bestreuen.