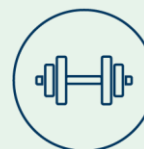




Atoll
Achensee



Kürbislasagne

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 250 g Lasagneblätter (1 Pkg.), 600 g Kürbis (Hokkaido oder Muskatkürbis)
- 100 g Staudensellerie
- 60 g Karotten
- 2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- Circa 150 ml Gemüsesuppe, circa 700 ml Milch (Leichtmilch)
- 400 g passierte Tomaten, 2 EL Tomatenmark
- 120 g geriebenen Käse nach Wahl (Parmesan, Mozzarella etc.)
- 40 g Butter, 40 g Mehl
- 1 TL Zimt, Thymian, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Kürbis aufschneiden, das Fruchtfleisch entfernen und fein hacken. Die Karotten, den Sellerie, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls fein hacken und alles vermischen.
2. Nun etwas Öl erhitzen und das Gemüse kurz darin anbraten, bis es eine leichte Verfärbung zeigt. Danach mit der Gemüsesuppe ablöschen, die passierten Tomaten sowie das Tomatenmark hinzufügen und auf mittlerer Stufe für circa 10 Minuten köcheln lassen.
3. **Unterdessen die Béchamelsauce zubereiten:** Dazu die Butter in einem Topf zergehen lassen und das Mehl kurz darin andünsten. Danach mit Milch aufgießen und unter ständigem Rühren kochen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Währenddessen mit reichlich Salz, Pfeffer, Muskat (gerieben) und Zimt würzen.
4. Zum Schluss den Boden einer eingefetteten Auflaufform mit einer Schicht Béchamel bedecken und eine Schicht Lasagneblätter darauf verteilen. Danach die Kürbismischung darauf verteilen, mit Béchamel bedecken und wieder Lasagneblätter darauf. Diesen Vorgang wiederholen, wer mag mit ab und an etwas Käse dazwischen, bis die Teigblätter aufgebraucht sind. Die letzte Schicht Lasagneblätter mit Béchamelsauce bedecken, mit dem Käse bestreuen und für circa 40 Minuten bei 150 ° in den Backofen.