

Kürbis-Lasagne

Zutaten: (ca. 4 Personen)
1 Butternusskürbis (ca. 1,2 kg)
12 Lasagneblätter
2 Zwiebeln
125g Schinkenspeck (Stück)
500g stückige Tomaten (Packung)
125g Mozzarella
50g Parmesan (Stück)
250g Schlagsahne
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
4 Stiele Thymian
40g Butter oder Margarine
40g Mehl
½ l Milch
geriebene Muskatnuss



Zubereitung:

Kürbis vierteln, schälen, entkernen. Zwiebel schälen. Kürbis, Zwiebeln und Speck würfeln. Thymian waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Speck darin anbraten. Kürbis, Zwiebeln und Thymian zugeben, alles ca. 5 Minuten braten. Ca. 4 EL Kürbiswürfel aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen. Stückige Tomaten und Tomatenmark in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen.

Fett in einem Topf erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Unter Rühren mit Milch und Sahne ablöschen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Bechamel-Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zwei EL Soße auf den Boden einer eckigen Auflaufform (ca. 26 x 18 cm) streichen. Mit 3 Lasagneblätter auslegen. 1/3 Kürbisgemüse darauf verteilen. ¼ Bechamel darübergießen. Restliche Zutaten ebenso einschichten, mit 3 Lasagneblätter und Soße abschließen. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Beiseite gestellte Kürbiswürfel und Mozzarella auf der Lasagne verteilen, mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad, 35-45 Minuten goldbraun backen.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.

TIP: Anstatt der Lasagneblätter können Sie auch unsere breiten Bandnudeln (16mm) verwenden.