

Kürbislasagne

Zutaten:

500 g Kürbis (z. B.: Hokkaido)

je 1/2 TL Oregano, Thymian, Basilikum

1 kleine Zwiebel

250 g Tomaten, passiert

150 g Milch

150 g Wasser

25 g Mehl

2 EL Olivenöl

100 g geriebenen Käse

Salz, Pfeffer

Muskat

selbstgemachte Lasagneblätter: 300 g Dinkelvollkornmehl, 2 Eier, 50 g Wasser



Zubereitung:

Für die selbstgemachten Lasagneblätter:

vermengen wir die Zutaten und lassen den Nudelteig eine halbe Stunde rühren. Anschließend wellen wir diesen portionsweise aus und kochen die einzelnen Blätter im Salzwasser für je 2 Minuten.

Für die Kürbis-Schicht:

Den Kürbis würfeln und die Zwiebel klein schneiden. Dann die Zwiebel im Öl anschwitzen und den Kürbis dazugeben und kurz anbraten. Anschließend die passierten Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Basilikum abschmecken.

Für die Béchamelsauce:

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Mehl einstreuen und darin glattrühren, mit Milch und Wasser ablöschen und unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Muskat abschmecken und Käse einrühren.

Wir geben als erstes etwas Béchamelsauce in die Form, dann eine Schicht Lasagneblätter, eine Kürbis-Schicht, eine Schicht Lasagneblätter und darauf wieder eine Schicht Béchamelsauce. Diesen Vorgang wiederholen wir nach Belieben. Mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen und mit Käse bestreuen. Bei 180 °C ca. 30 Minuten zugedeckt garen und dann nochmal 10 Minuten ohne Deckel.

Wir servieren die Lasagne mit einem Gurkensalat.