

Kürbis-Lasagne

800 g Hokkaido-Kürbis, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Dose Tomatenstücke, 350 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 1 EL Butter und Butter für die Form, 1 EL Mehl, 250 ml Milch, etwas gerieben Muskatnuss, ca. 16 Lasagne-Blätter, 150 g geriebenen Käse

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und auch grob würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten kurz andünsten, mit 150 ml Brühe ablöschen. 5 min. köcheln lassen, salzen und pfeffern.

Für die Sauce Butter zerlassen, Mehl einrühren, anrösten. Milch angießen, 10 min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auflaufform einfetten, abwechselnd Lasagne Blätter und Gemüse einschichten. Restliche Brühe angießen, Soße auf der Oberfläche verteilen. Geriebenen Käse drüberstreuen, im Backofen etwa 40 Min. backen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!