

Rezept für vegetarische Kürbislasagne

Portionen: 4

Zutaten

| | |
|--------|--|
| 1,2 kg | Kürbis (z.B. Hokkaido, Butternuss geschält; ihr könnt die Kürbissorten auch mischen) |
| 1 Stk. | Zwiebel, groß |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 600 ml | Gemüsebrühe |
| 1 TL | Currypulver |
| 1 EL | Olivenöl |
| 12 | Lasagneplatten |
| 250 g | Käse, gerieben (z. B. Mozzarella oder Emmentaler) |
| 25 g | Butter |
| 25 g | Mehl |
| 600 ml | Milch |
| | Muskat |
| | Salz |
| | Pfeffer |



Zubereitung

1. Kürbis in Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
2. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Kürbisstücke für zwei Minuten anbraten. Dann Gemüsebrühe begeben. Wenn ihr möchtet, könnt ihr noch eine Dose gehackte Tomaten untermengen.
3. Alles einmal aufkochen, dann bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen.
4. Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf zerlassen. Mehl mit einem Schneebesen einrühren und anschwitzen. Dann Milch zugeben und unter Rühren einmal aufkochen. Bei mittlerer Hitze drei Minuten köcheln lassen und dabei die ganze Zeititerrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Schicht Béchamelsauce in eine Auflaufform geben und die Kürbislasagne nun in dieser Reihenfolge schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind: Lasagneplatten, Kürbisgemüse, Béchamelsauce, geriebener Käse. Mit dem Käse abschließen.

6. Die Lasagne für ungefähr 30 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und servieren.

Tipp: Wenn ihr eure Lasagne wie Gourmet Business À la Carte mit einer feinen Frischkäsesauce servieren wollt, macht einfach etwas mehr von der Béchamelsauce und verfeinert einen Teil davon mit Frischkäse und Kräutern nach Wahl (z.B. Salbei oder Rosmarin).