

Kürbis-Lasagne mit Tomaten

6 Portionen

Für die Kürbis-Tomaten-Sauce

1 ½ kg Hokkaido
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g Tomaten
 Öl
 Salz und Pfeffer
 Oregano

Für die Béchamelsauce

50 g Butter oder Margarine
50 g Weizenmehl
750 ml Milch
 Salz und Pfeffer

Außerdem

350 g Lasagneplatten ohne Vorgaren
 (Nudelteig von dennis oder s.u.)
200 g Käse, gerieben



Für die Kürbis-Tomaten-Sauce

Kürbis teilen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln,
Tomaten zerkleinern.

Öl in einem großen Topf erhitzen und den Kürbis mit Knoblauch und Zwiebeln andünsten.

Danach die Tomaten und Oregano hinzugeben und mit aufgesetztem Deckel die Gemüsemischung garen, bis der Hokkaido weich ist, aber noch nicht zerfällt.

Salz und Pfeffer hinzufügen und die Kürbis-Tomaten-Mischung abschmecken.

Der Kürbis verträgt ordentlich Gewürze, damit es später auch schmeckt.

Für die Béchamelsauce

Fett in einem Topf zerlassen und das Mehl unter Rühren so lange erhitzen, bis es hellgelb ist.

Anschließend die Milch hinzu gießen und mit einem Schneebesen gründlich durchschlagen, damit keine Klümpchen entstehen. Die Sauce unter Rühren einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die große braune und eine weiße Auflaufformen verwenden.

Auf den Boden einer Auflaufform etwas Béchamelsauce geben,

darauf eine Schicht Lasagneplatten legen,

danach eine Schicht Kürbis-Tomaten-Sauce hinzufügen

darauf eine Schicht geriebenen Käse verstreuen.

Nacheinander wieder Béchamelsauce, Lasagneplatten, Kürbis-Tomaten-Sauce und geriebenen Käse schichten, bis alles aufgebraucht ist. Den Abschluss bildet eine dickere Käseschicht.

Die Kürbis-Lasagne bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten backen.

Nudelteig

300 g Mehl
3 Eier
3 TL Olivenöl

Mehl, Ei und Olivenöl gut miteinander verkneten und 1 Stunde in Frischhaltefolie ruhen lassen.
Den Teig mit der Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

Variante mit Ziegenkäse: s. Kürbis-Ratatouille-Lasagne