

Kürbis-Ratatouille-Lasagne

6 Portionen

Für die Kürbis-Sauce

1 kleiner	Hokkaido
2	Möhren
1	Zucchini
1	Paprika, grün
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
400 g	Tomaten
1/2 Tube	Tomatenmark
	Öl
	Salz und Pfeffer
	Rosmarin
	Thymian
	Oregano
300 g	Mett

Für die Béchamelsauce

50 g	Butter oder Margarine
50 g	Weizenmehl
750 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
1/2 Rolle	Ziegenkäse

Außerdem

350 g	Lasagneplatten (300 g Mehl, 3 Eier, 3 Tl Olivenöl verkneten, ruhen lassen)
200 g	Käse, gerieben



Nudelteig herstellen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Kürbis-Sauce

Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln,

Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln andünsten.

Kürbis und Möhren, dann Zucchini und Paprika hinzugeben, andünsten.

Danach Tomaten, Tomatenmark und Kräuter hinzugeben und mit aufgesetztem Deckel garen, bis der Hokkaido weich ist, aber noch nicht zerfällt.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Die Ratatouille verträgt ordentlich Gewürze!)

Mett scharf anbraten und unter die fertige Ratatouille mischen.

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.

Die Sauce unter Rühren einmal aufkochen lassen.

Ziegenkäse zugeben und schmelzen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die große braune und eine weiße Auflaufform verwenden.

Auf den Boden einer Auflaufform etwas Béchamelsauce geben,

darauf eine Schicht Lasagneplatten legen,

danach eine Schicht Kürbis-Ratatouille hinzufügen

darauf eine Schicht geriebenen Käse verstreuen.

Nacheinander wieder Béchamelsauce, Lasagneplatten, Kürbis-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.