

KÜRBISLASAGNE

Rezept: Julia Koch

www.lieblingsleben.blog

Zutaten	Vorgang
<p>½ Hokkaidokürbis (ca. 700 g) 200 g Wurzelgemüse (z.B. Knollensellerie, Stangensellerie, gelbe Rübe, Pastinake, Peterwurzen)</p> <p>Je eine rote und gelbe Zwiebel 3-4 Knoblauchzehen ca. 4 EL Olivenöl 1 Msp. Je Zimt, Nelken und Chilipulver Nach Gefühl Salz und Pfeffer</p>	<p><i>Gemüsesauce:</i> Das Gemüse fein würfeln und im Olivenöl in einem großen Topf anschwitzen. Mit der Zwiebel beginnen, dann den Rest zufügen.</p> <p>Würzen und etwa 5 Minuten unter Rühren anschwitzen. (Da die Nudelblätter auch Würze benötigen, die Gemüsesauce nicht zu mild würzen.)</p>
<p>3 Zweige Thymian, frisch (oder 1-2 TL getrocknet) 1 Bund Petersilie, frisch 1 TL Oregano, getrocknet</p>	<p>Thymianzweige im Ganzen zum Gemüse geben. Petersilie hacken und mit dem Oregano ebenfalls zufügen.</p>
<p>100 - 150 ml Wasser (oder Bouillon) 600 ml Tomatenpolpa</p>	<p>Mit 100 ml Bouillon oder Wasser ablöschen und etwas köcheln lassen. Tomatenpolpa zufügen und alles etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Das Gemüse soll bissfest bleiben.</p> <p>Bei Bedarf etwas mehr Wasser zugießen. Die Masse soll allerdings nicht zu flüssig werden. Lieblingsgeheimzutat unterrühren.</p>
<p>50 g Butter 50 g Vollkorndinkelmehl ½ l Milch ¼ TL Muskatnuss Salz und Pfeffer</p>	<p><i>Béchamelsauce:</i> In einem weiteren Topf (eher klein und hoch) die Butter schmelzen und das Mehl einrühren. Auf niedriger Flamme etwas anschwitzen und dann in Etappen die Milch zufügen. Durchgehend mit dem Schneebesen rühren. Würzen und etwas eindicken lassen.</p>
<p>80 g Käse (Bergkäse und Parmesan gemischt) 100 g Gorgonzola</p>	<p>Die beiden Saucen etwas kühlen lassen und in der Zwischenzeit den Käse reiben und Gorgonzola zerkleinern.</p>
<p>Etwas Butter für die Form 250 g Lasagnenudelblätter (vorgekocht) 2-3 EL Kürbiskerne Ein paar dünne Scheiben Kürbis</p>	<p>Lasagneform mit Butter ausreiben. 2-3 EL Béchamelsauce auf den Boden geben und verstreichen. Nudelblätter drauf legen. Dann Gemüsesauce, wieder 2-3 EL Béchamelsauce und etwas Käse und Gorgonzola.</p>
<p>Vorgang wiederholen bis alles aufgebraucht ist. Mit Nudelblättern abschließen und den Rest der Béchamelsauce drauf verteilen. Die dünnen Kürbisscheiben drauf verteilen, mit Kürbiskernen (grob gehackt) und Käse bestreuen. (Ca. die Hälfte des geriebenen Käses hierfür verwenden.)</p> <p>Auf der mittleren Schiene des auf 200°C vorgeheizten Ofens etwa 30-35 Minuten backen und danach noch ca. 10 Minuten ziehen lassen vor dem Anrichten.</p>	