

Hier und heute



Knusprige Kürbis-Lasagne

Lars Middendorfs knusprige Kürbis-Lasagne mit Butternut-Scheiben und Mozzarella ist ein echtes saisonales Highlight. Schnell vorbereitet macht sie einfach satt und glücklich.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten für die Lasagne

- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 600 g Dosentomaten
- 1 kg Butternutkürbis
- 12 Lasagneplatten
- 2 Zweige Thymian
- 200 g Mozzarella
- 80 g Kürbiskerne

Zutaten für die Béchamelsauce

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, feinhacken und in Olivenöl in der heißen Pfanne anschwitzen.

Dosentomaten und 200 ml Wasser oder Gemüsebrühe hinzugeben und 20 Minuten lang köcheln. Thymian abzupfen und ebenfalls in den Topf geben. Danach mit Salz und Zucker abschmecken und fein pürieren.

Den Butternusskürbis schälen und in möglichst feine Scheiben hobeln oder schneiden.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Nicht zu stark bräunen und für eine sämige Béchamelsauce nach und nach mit kalter (!) Milch auffüllen. Gut unterrühren und für ca. zehn Minuten köcheln. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Form einfetten und dann schichtweise zuerst mit etwas Sauce, dann Lasagneplatten, der Béchamelsauce und den Kürbisscheiben belegen. Je nach Größe der Form sollten sich etwa fünf Schichten ergeben.

Darauf dann den Mozzarella und zuletzt die Kürbiskerne verteilen.

Die Lasagne nun im Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten lang backen. Dann ggf. mit einem scharfen Messer hineinstecken, um zu testen, ob die Nudelplatten gar sind. Die Lasagne sollte jetzt von oben knusprig braun gebacken sein.

Guten Appetit!