



Kürbislasagne

von KücheAubila

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_44/kuerbislasagne/

300 g Zwiebel	3 Stk.
3.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 ml Olivenöl	Esslöffel
3.0 g Tomatenpuree	Esslöffel
2.0 kg gehackte Tomaten	
1.0 dl Bouillon (flüssig)	+ Salz, Pfeffer 1. Tomatensauce kochen
150 g Butter	
150 g Mehl	
1.5 Liter Milch	+ Salz, Pfeffer, Muskat 2. Bechamel kochen
1.0 kg Kürbis	
500 g Lasagneplatten	
750 g Reibkäse	3. Lasagne belegen 4. backen

1. Tomatensauce: Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Tomaten beifügen. Würzen, zugedeckt 30 Minuten köcheln.

2. Béchamelsauce: Alle Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, würzen, beiseitestellen.

3. Lasagne schichten: Lageweise Béchamelsauce, Kürbis, Tomatensauce, Lasagneblätter und Käse einschichten. Mit Béchamelsauce beginnen, mit Käse abschliessen.

4. In der Ofenmitte bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heissluft/Umluft) 40-45 Minuten backen.