

### Kürbis-Lasagne

#### Zutaten für 4 Portionen:

1,5 kg Muskatkürbis  
Lasagneplatten ohne Vorkochen  
2 Zwiebeln  
5 Tomaten  
Sahne  
Basilikumblättchen  
Salz  
Pfeffer  
Gemüsebrühe Instantpulver  
200 g geriebener Käse

#### Für die Soße:

50 g Butter  
50 g Mehl  
750 ml Milch  
2 Packungen Mozzarella



#### Zubereitung:

Für die Kürbis-Lasagne das Kürbisfleisch mit den Zwiebelwürfeln andünsten, die enthäuteten und entkernten Tomaten zugeben und mit etwas Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe Instantpulver abschmecken. Frisch zerzupfte Basilikumblättchen zugeben.

Für die Lasagne-Soße eine helle Einbrenne herstellen. Dazu die Butter schmelzen, Mehl einrühren und stark erhitzen. Portionsweise die Milch zufügen und dabei die Masse immer wieder glatt rühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine gefettete Auflaufform zuerst eine Schicht Lasagneplatten einlegen. Darauf eine Schicht Kürbismasse verteilen. Mit Lasagneplatten abdecken, diese mit Lasagne-Soße bestreichen. Darauf wieder eine Schicht Lasagneplatten legen und mit Kürbismasse weiter machen. Die letzte Schicht sind Lasagneplatten mit Lasagne-Soße bestrichen und mit Mozzarellascheiben belegt.

Die Kürbis-Lasagne bei 200 °C Ober- Unterhitze in 45 Minuten Backen.

Wir Kochbären bevorzugen bei Lasagne immer selbst gemachte Nudelplatten. Das Rezept dazu finden sie bei Grundrezept Nudelteig.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

#### Tipp :

Die Kürbis-Lasagne in kleine Lasagne - Förmchen aufteilen. Diese lassen sich auch - vor dem Backen - tief - gefrieren. So haben Sie schnell eine leckere Lasagne!