

Kürbislasagne ? Lasagne alla Zucca

Hach, wie ich Kürbis liebe ? und dabei habe ich als Kind schon das Wort Kürbis gehasst ? ja denn früher hat man Kürbis fast immer süß sauer eingelegt gegessen ? nein das habe ich immer abgelehnt.

Und dann habe ich irgendwann, vor vielen Jahren bei Freunden das erste Mal überbackenen Kürbis gegessen ? von dem Moment an war Kürbis nicht mehr wegzudenken in meiner Küche ?

Es gibt so viele tolle Gerichte mit diesem speziellen Gemüse, und es wird auch noch einiges auf meinem Blog folgen.

Aber ich fange jetzt einfach mal mit einer wunderbaren Lasagne an. Die habe ich das erste Mal in einem Restaurant gegessen und deshalb gleich in meiner Küche ausprobiert, und noch ein bisschen mit Kräutern und gerösteten Pinienkernen verfeinert.

Ich liebe die italienische Küche und es muss ja nicht immer die klassische Lasagne al forno sein ?

Also hier ist meine Rezept Idee :

Zutaten – 4-6 Personen

600 g Kürbisfleisch

300 g Lasagne Platten

1 Zwiebel

ca. 50 g Parmesan

2 El Olivenöl

ca. 2 Tl Salz

120 g Butter

100 g Mehl

1 l Milch

Muskat, Pfeffer

ca 400 g Fontina Käse

mediterrane Kräuter – Rosmarin, Thymian, Oregano

30 g Pinienkerne



Zubereitung

- Zwiebel und Kürbis in kleine Würfel schneiden
- 1 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Dann das Kürbisfleisch dazugeben und bei

mittlerer Hitze und geschlossen Deckel ca. 5-8 Minuten dünsten

– Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl unterrühren. Die Milch nach und nach einrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen

– den Kürbis in die Bechamel geben und alles kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen

– die Lasagne Platten kurz in kochendes Salzwasser geben und auf einem Küchentuch ausbreiten

– Ofen auf 220 ° – ober/unter Hitze – vorheizen

– den Fontina in kleine Würfel schneiden

– nun ein Teil der Bechamel Kürbis Sauce in eine Auflaufform geben. Danach eine Schicht Lasagne Platten. Dann wieder Bechamel. Mit Parmesan bestreuen und Fontina Würfel dazugeben, und so weiter

– zum Schluss die Bechamel mit Parmesan und Fontina bestreuen.

-Noch ein El Öl über die Lasagne geben

– im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen

– Kräuter klein hacken

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne rösten

– die fertige Lasagne vor dem servieren mit den Kräutern und Pinienkernen garnieren

Bon appetito

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

