



Lasagne mit Kürbis & Zucchini

Für die Bechamelsauce:

Rezeptangaben für 4 Personen

- 25 g Butter
- 30 g Weizenmehl Type 405
- 450 ml Milch
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 kleine Knoblauch-Zehe
- 150 g Frischkäse (je nach Geschmack: Doppelrahmfrischkäse, Kräuterfrischkäse, Ziegenfrischkäse)
- Salz / Pfeffer / Muskatnuss

Für die Bechamelsauce eine Mehlschwitze herstellen, hierfür Butter im Topf schmelzen, Mehl zugeben und glattrühren. Brühe und Milch langsam bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zugießen, sodass keine Klumpen entstehen. Die Knoblauch-Zehe schälen und mit dem Handballen knacken, zur Sauce geben und bei geringer Hitze für ca. 15 Minuten köcheln lassen, anschließend die Zehe wieder entfernen. Den Frischkäse zugeben, schmelzen lassen und die Sauce mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Für das Gemüse + Fertigstellung:

- 9 Lasagneplatten
- 1 kleiner Kürbis (ca. 700 g Kürbisfleisch)
- 1 Zucchini (ca. 300 g)
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Knoblauch-Zehe
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Rosmarin, gehackt (frisch oder getrocknet)
- 1 TL Currypulver (z.B. [Curry Madras von Just Spices*](#))
- Salz / Pfeffer
- 80 g Parmesan



Den Kürbis und die Zucchini in 0,5 cm breite Stifte hobeln/ schneiden. Zwiebel + Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Kürbis für 3 Minuten anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Zucchini zugeben, weitere ca. 3 Minuten anbraten. Gemüsebrühe zugeben und alles 3-4 Minuten köcheln lassen, bis die Brühe verdampft ist. Rosmarin + Gewürze zugeben.

Eine passende Auflaufform fetten und die Lasagne wie folgt Schichten:

- Bechamelsauce, 3 Lasagneplatten, 1. Teil der Gemüse-Mischung,
- Bechamelsauce, 3 Lasagneplatten, 2. Teil der Gemüse-Mischung,
- 3 Lasagneplatten, Bechamelsauce, Parmesan

Achte darauf, dass die oberen Lasagneplatten komplett mit Sauce bedeckt sind, damit diese nicht hart werden. Lasagne in die 2 Einschubhöhe von unten geben, damit der Käse nicht verbrennt und bei 200°C Ober-Unterhitze für 30 Minuten backen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de