MEIN GENUSS



Kürbislasagne



It’s a match!

It's a match! Unsere roten Paprikaflocken verleihen der Kürbis-Lasagne einmalige Geschmacksnoten!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst den Kürbis vierteln. Verwendest du einen Butternut-Kürbis, muss er außerdem geschält werden. Dann das Kerngehäuse entfernen. Anschließend schälst du die Zwiebel. Speck, das Kürbis-Fruchtfleisch, Knoblauch und die Zwiebel würfeln. Zupfe nun die Blättchen von den Thymianstielen.

2. In einer großen Pfanne den Speck auslassen. Nun das Fruchtfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zusammen mit dem Thymian hinzugeben. Während der nächsten **5 Minuten** unter Rühren alles zusammen anbraten. Danach entnimmst du ungefähr 4 Esslöffel der Kürbiswürfel und stellst sie beiseite.

3. Nun kommen die Tomatenstücke und das Tomatenmark mit in die Pfanne und alles wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Rote Paprikaflocken nach Geschmack hinzugeben und aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze darf alles für weitere **5 Minuten** köcheln. Zum Schluss das Currypulver einrühren.

4. Die Kürbissoße zur Seite stellen. In einem Topf lässt du für die Béchamelsoße die Butter schmelzen. Gib das Mehl hinzu und schwitze es unter ständigem Rühren an. Nach und nach Sahne und Milch angießen. Mit ein wenig Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Bei schwacher Hitze darf die Béchamel **10 Minuten** ausquellen. Dabei immer wieder umrühren.

5. Für den nächsten Schritt den Backofen vorheizen (Elektro 200 Grad, Umluft 180 Grad). Pinsle eine Auflaufform (ungefähr 30 x 25 cm) mit etwas Öl aus. Dann verteilst du 2 Esslöffel Béchamelsoße in der Form. Nun schichtest du etwas Kürbissoße ein und bedeckst es mit Lasagneplatten. Das wiederholst du so lange, bis alles aufgebraucht ist. Als letzte Schicht schließt die Béchamel die Lasagne ab. Nun noch mit Käse bestreuen und ungefähr **45 Minuten** goldbraun backen. Auf einem Teller anrichten und mit den übrigen Kürbiswürfeln garnieren.

Zutaten

Kürbissoße

1 Kürbis, Butternut oder Hokkaido, ca. 1,2 kg
130 g Schinkenspeck
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Dose (400 g) Tomatenfruchtfleisch, stückig
2 TL Tomatenmark
4 Stiele Thymian (Alternativ Thymian gerebelt**)**
2 EL Olivenöl
1 TL Curry Madras
Paprikaflocken, rot
400 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

Béchamelsoße

30 g Butter
30 g Mehl
250 ml Milch
250 g Schlagsahne
Muskatnuss, gerieben

Sonstiges

12 Lasagneblätter ohne Vorkochen
50 g geriebener Käse

MEIN GENUSS

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.