

# Kürbislasagne



**Saisonaler Genuss: Diese herbstliche Vegi-Lasagne mit Kürbis-Tomaten-Sugo und einer mit Salbei aromatisierten Béchamelsauce begeistert die ganze Familie.**

Herbst ist Kürbiszeit! Weltweit gibt es über 800 verschiedene Sorten des orangefarbenen Fruchtgemüses, das so viel mehr kann als «nur» klassische Kürbiscrèmesuppe. In einem Kürbisrisotto, einem Kürbis-Ratatouille oder eben einer Kürbislasagne schmeckt es mindestens genauso gut.

Lasagne eignet sich gut für Meal Prep. Warum also nicht die doppelte Menge zubereiten, die Hälfte einfrieren und nach einem anstrengenden Tag aus dem Ofen zaubern?

## Kürbis-Tomatensauce

- 2 EL Olivenöl
- 2 kleine Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 800 g Hokkaidokürbis, entkermt und in 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 700 g Passata
- 300 ml Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer

## Béchamelsauce

- 3½ EL Butter
- 10 Salbeiblätter, grob gehackt
- 3½ EL Mehl
- 500 ml kalte Milch
- ¼ TL Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

## Zusätzlich

- 1 Auflaufform, circa 30 cm x 20 cm
- 9 Lasagneblätter
- 150 g Parmesan, fein gerieben

## Kürbis-Tomatensauce

1. Öl in einem grossen Topf erhitzen, Zwiebelstücke darin glasig dünsten. Knoblauch hinzugeben und weiterdünsten, bis die Zwiebeln Farbe annehmen.
2. Kürbiswürfel, Passata und Gemüsebouillon hinzufügen, aufkochen, Hitze reduzieren und ohne Deckel köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist (circa 20 Minuten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Béchamelsauce**

1. In der Zwischenzeit die Béchamelsauce zubereiten. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und den Salbei eine halbe Minute darin andünsten.
2. Mehl hinzugeben und bei schwacher Hitze kurz anschwitzen lassen; dabei ständig rühren.
3. Kalte Milch langsam hinzugiessen, dabei kräftig mit dem Schwingbesen rühren, damit sich keine Klumpen bilden.
4. Mit den Gewürzen abschmecken und für circa 8 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

### **Finish**

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Zuerst eine dünne Schicht Kürbis-Tomaten-Sauce auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Danach in folgender Reihenfolge schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind: Lasagneblätter, Kürbis-Tomaten-Sauce, Béchamelsauce, geriebener Parmesan. Eine Lage Parmesan bildet den Abschluss.
3. Lasagne für 40 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens backen. Falls sie droht, zu dunkel zu werden, locker mit Alufolie bedecken. Vor dem Servieren ca. 10 Minuten auskühlen lassen.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 55 Minuten**

### **Gamaret/Garanoir Assemblage AOC Vaud**

Intensives Granatrot. Aromen von roten Beeren und Süssholz. Im Mund geschmeidig und voll, mit seidigen Tanninen und lang anhaltendem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)