

Lasagne con la zucca



Gusto di stagione: queste lasagne vegetariane e autunnali con sugo di pomodoro e zucca, coronate da una besciamella alla salvia delizieranno tutta la famiglia.

In autunno regna la zucca! In tutto il mondo esistono più di 800 varietà diverse di questa bella verdura arancione, che può presentarsi in molti modi e non «solo» come semplice zuppa.

È altrettanto buona in un risotto, o nella ratatouille o appunto nelle lasagne!

Le lasagne sono ottime come «meal prep». Allora perché non fame il doppio della quantità, congelame la metà e sfomarle in un giorno pieno di impegni?

Kürbis-Tomatensauce

- 2 EL Olivenöl
- 2 kleine Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 800 g Hokkaidokürbis, entkernt 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.

Gamaret/Garanoir Assemblage AOC Vaud

Rosso granato intenso. Aromi di bacche rosse e liquirizia. Al palato risulta vellutato e pieno con tannini setosi e finale persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

