

## So wird's g'macht

### Kürbis-Lasagne

#### Zutaten für 4-6 Personen:

Auflaufform 30x25 cm oder 35x30 cm  
1 Packung Lasagne Blätter  
800 g Hokkaidokürbis  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

#### Bechamelsauce:

60 g Butter  
60 g Mehl  
850 ml Milch  
100 g geriebenen Pecorino  
2 EL Kürbistopf Gewürz von Herbaria (Reformhaus)  
Salz und Pfeffer  
125 g geriebenen Käse zum Gratинieren

#### Sauce:

400 g Rinderhack  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
1 EL Bruschetta Gewürz von Brecht  
200 ml Gemüsefond  
800 g passiertes Tomatensugo  
Salz und Pfeffer

#### Dekoration:

Salbeiblätter, Olivenöl, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

#### Zubereitung:

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Einen Topf erhitzen, Olivenöl hineingeben und das mit einer Gabel zerpfückte Hackfleisch, kräftig anbraten. Dann die Zwiebeln, Knoblauch und die Gewürze hinzugeben, mit dem Fond und dem Tomatensugo ablöschen und 1 Stunde köcheln lassen. Zum Ende hin nochmal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Backofen vorheizen auf 180 °C.

#### Für die Bechamelsauce:

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und die Milch nach und nach unter Rühren zugießen. Sauce 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann den Pecorino und das Kürbisgewürz hinzugeben. Den Kürbis abwaschen, die Schale kann beim Hokkaidokürbis mitgeessen werden und den Kürbis in 4 Teile auseinanderschneiden. Mit einem Löffel die Kerne entfernen und die einzelnen Viertel in dünne Scheiben schneiden. Diese Scheiben im Olivenöl in der Pfanne anbraten oder im Backofen leicht anbraten.



Die Auflaufform mit Lasagneblättern auslegen, etwas von der Sauce draufgeben, dann die Kürbisstücke und die Bechamelsauce und weiter schichten bis alle Zutaten verbraucht sind.

Mit Bechamelsauce abschließen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Lasagne im Backofen mittlere Schiene ca. 45 Minuten goldbraun backen. Die Salbeiblätter im Olivenöl knusprig braten. Lasagne aus dem Ofen nehmen und mit Salbeiblättern und Kürbiskern- und Olivenöl dekorieren. Guten Appetit!

**Anmerkung:** die Bechamelsauce ist eine Grundsauce und kann auch als Saucengrundlage für vielerlei Zubereitungen, z. B. Gemüseauflauf genommen werden. Reste einfach in ein Schraubglas geben und im Kühlschrank aufbewahren, hält 3 Tage.

