



Kürbislasagne

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Mozzarella
- 2 EL Öl.
- Salz, Pfeffer
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 EL Tomatenmark
- 4 Zweige Thymian
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- 3/4 l Milch
- 200 g Lasagne-Blätter
- 100 g geriebenen Käse (Edamer, Cheddar oder Bergkäse)

Zubereitung

1. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Kürbisfleisch fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und würfeln. Mozzarella in Scheiben schneiden
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Kürbis anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Gemüse aus dem Topf nehmen, anschließend das Hackfleisch anbraten. Tomatenmark dazugeben, leicht anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse und die Sahne dazugeben. 10 Minuten leicht schmoren lassen.
3. Für die Bechamel-Soße Butter in einem Topf zerlassen. Mehl anrösten und unter ständigem Rühren nach und nach die Milch dazugeben. 15 Minuten bei niedriger Temperatur leicht ziehen lassen. Dabei regelmäßig umrühren.
4. Bechamelsoße, Lasagneblätter, Kürbis-Hackfleischmasse und Käse abwechselnd in eine Auflaufform (20x25 cm) schichten. Mit der Bechamelsoße abschließen.
5. Zum Schluss mit Mozzarellascheiben belegen. Im heißen Ofen bei 200 Grad, auf der mittleren Schiene, 30-35 Minuten backen.



mit Rindfleisch



mit Schweinefleisch