



Kürbislasagne mit cremiger Salbeisauce

verfeinert mit Tomaten und Basilikumcreme



ca. 50min



2 Personen

Mmmh, wie das duftet! Wir hatten mal wieder große Lust auf Lasagne, denn es gibt kaum ein besseres Gefühl, als einen blubbernden, käsigen Auflauf aus dem Ofen zu holen. Diese vegetarische Variante überzeugt mit butterweichem Kürbis und fruchtigen Tomaten, die es sich zwischen den Nudelplatten bequem gemacht haben. Besonders lecker wird es dank der cremigen Salbeisauce und der Garnitur aus aromatischer Basilikumcreme.

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Salbei
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Tomate
- 250g Lasagneplatten ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Päckchen Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- 125ml Milch ⁷
- 1½EL Butter ⁷
- 2½EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 926kcal, Fett 49.5g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 29.4g



1. Kürbis vorkochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für den **Kürbis** aufkochen. Den **Kürbis** halbieren, mit einem Löffel entkernen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Mit 1 Prise Salz in den Topf geben und bei mittlerer Hitze in ca. 6Min. weich kochen, dann in ein Sieb abgießen, den Topf auswaschen.



4. Tomate schneiden

Die **Tomate** grob würfeln. Den Boden einer mittelgroßen Auflaufform mit **¼ der Sauce** bedecken.



2. Sauce ansetzen

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Zwiebeln** und die **½ des Salbeis** in demselben Topf mit 1,5EL Butter bei mittlerer Hitze 3-4Min. anschwitzen, dann den **Knoblauch** ca. 30Sek. mitbraten. Mit 2,5EL Mehl bestäuben und vermengen.



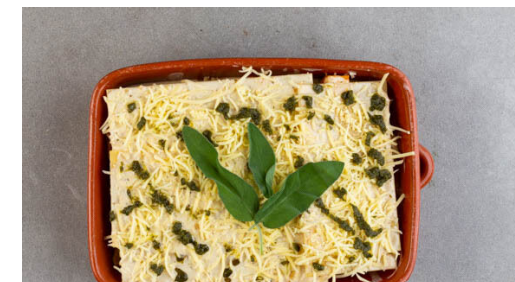
5. Lasagne schichten

3 Lasagneplatten auf der **Sauce** verteilen, dabei ggf. in passende Stücke brechen. Etwas **Kürbis**, **Tomaten**, **Käse** und **Sauce** auf den **Lasagneplatten** verteilen und diesen Vorgang 2-mal wiederholen, bis die Auflaufform voll ist. Die **übrigen Lasagneplatten** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Lasagne** mit der **übrigen Sauce** bedecken und etwas **Käse** beiseitelegen.



3. Sauce fertigstellen

125ml Milch und 375ml Wasser langsam unter Rühren angießen. Das **Brühgewürz** und die **Gewürzmischung** unterrühren. Die **Sauce** aufkochen und bei mittlerer Hitze 2-3Min. einköcheln lassen. Vom Herd nehmen und die **Crème fraîche** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Salbei** aus dem Topf nehmen.



6. Lasagne backen

Den **restlichen Käse**, die **Basilikumcreme** und die **restlichen Salbeiblätter** auf der **Lasagne** verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 30Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist. **Tipp:** Die **Lasagne** mit Alufolie abdecken, falls sie vor Ende der Garzeit etwas trocken aussieht. Die **Lasagne** in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und servieren.