



## Saftige Kürbislasagne

mit Spinat und Käse überbacken



ca. 1h



2 Personen

Oh, was duftend denn da so schön? Na, es gibt Lasagne! Zwischen den Nudelplatten verstecken sich vegetarische Köstlichkeiten in einer cremigen Sauce: Mit butterweichem Kürbis, feinem Spinat und geriebenem Käse obendrauf erklimmst du Schicht für Schicht den Olymp des Geschmacks. Eine Delikatesse für Groß und Klein!

### Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 100g Babyspinat
- 250g frische Lasagneblätter <sup>1,2</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>3</sup>
- 1 Knoblauchzehe

### Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch <sup>3</sup>
- 2½EL Butter <sup>3</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Essig

### Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Messbecher
- Sieb
- Schneebesen
- Kartoffelstampfer

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 933kcal, Fett 40.0g, Kohlenhydrate 105.3g, Eiweiß 34.8g

1

### 1. Kürbis kochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Kürbis** halbieren, das Innere mit einem Löffel herausschaben und den **Kürbis** in 2-3cm große Würfel schneiden. Den **Kürbis** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 10Min. gar kochen.

4

### 4. Lasagne schichten

In einer kleinen Auflaufform abwechselnd **Sauce, Lasagneplatten, Kürbispüree** mit **Spinat** und etwas **Käse**, dann wieder **Lasagneplatten** schichten. In dieser Reihenfolge die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus **Sauce** und dem **restlichen Käse** bestehen.

2

### 2. Sauce zubereiten

1 Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Den Knoblauch und **⅔ der Gewürzmischung** in einem kleinen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 1Min. duftend anbraten. Mit einem Schneebesen 2EL Mehl einrühren und ca. 1Min. weiterkochen. 250ml Milch, 150ml Wasser und 1TL hellen Essig einrühren und ca. 3Min. kochen, bis die **Sauce** eindickt, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

### 5. Lasagne backen

Die **Lasagne** im Ofen ca. 25Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist. **Tipp:** Die **Lasagne** mit Alufolie abdecken, falls sie vor Ende der Garzeit etwas trocken aussieht. Die **Lasagne** ca. 10Min. ruhen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

3

### 3. Kürbis pürieren

Den **Spinat** in ein Sieb geben und den **Kürbis** darüber abgießen, sodass der Spinat zusammenfällt. **⅔ des Kürbisses** zurück in den Topf geben, die **restliche Gewürzmischung** und 2TL Butter hinzugeben und pürieren. Den **restlichen Kürbis** unterheben. Den **Spinat** mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.

6

### 6. Küchenchaos

Der Spinat und der Käse können sich beim Verteilen ruhig mit dem Kürbispüree vermischen – ein bisschen Chaos ist gar kein Problem, schmecken tut es auf jeden Fall.