



Saftige Kürbislasagne

mit Spinat und Käse überbacken



ca. 1h



3-4 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

- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200g Babyspinat
- 500g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 200g junger Gouda, gerieben ³
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 400ml Milch ³
- 5EL Butter ³
- 4EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroßer 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 908kcal, Fett 38.1g, Kohlenhydrate 104.1g, Eiweiß 34.0g

1

1. Kürbis kochen

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

4

4. Lasagne schichten

In einer großen 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

2 Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Den Knoblauch und $\frac{2}{3}$ der **Gewürzmischung** in einem mittelgroßen Topf mit 4EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 1Min. duftend anbraten. Mit einem Schneebesen 4EL Mehl einrühren und ca. 1Min. weiterkochen. 400ml Milch, 200ml Wasser und 2TL 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. $\frac{2}{3}$ des **Kürbisses** zurück in den Topf geben, die **restliche Gewürzmischung** und 1EL 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.