



## Kürbislasagne mit aromatischer Salbeisauce

verfeinert mit Tomaten und Basilikumcreme



ca. 50min



3 Portionen

Mmmh, Lasagne! Es gibt kaum ein besseres Gefühl, als einen blubbernden, käsigen Auflauf aus dem Ofen zu holen. Diese vegetarische Variante überzeugt mit butterweichem Kürbis und Tomaten, die es sich zwischen den Nudelplatten bequem gemacht haben. Besonders lecker wird es dank der cremigen Salbeisauce und aromatischer Basilikumcreme. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

## Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Salbei
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Becher Crème fraîche<sup>3</sup>
- 3 Tomaten
- 250g frische Lasagneblätter<sup>1,2</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben<sup>3</sup>
- 1 Pck. Basilikumcreme

## Was du zu Hause benötigst

- 125ml Milch<sup>3</sup>
- 1½EL Butter<sup>3</sup>
- 2½EL Weizenmehl<sup>2</sup>
- 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.

### Kochtipp

Wer die Lasagneblätter besonders weich mag, kann sie in kochendem Salzwasser ca. 1Min. vorkochen. // Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 48,4g,  
Kohlenhydrate 78,7g, Eiweiß 24,7g



### 1. Kürbis vorkochen

Den Backofen auf 200°C (180°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.



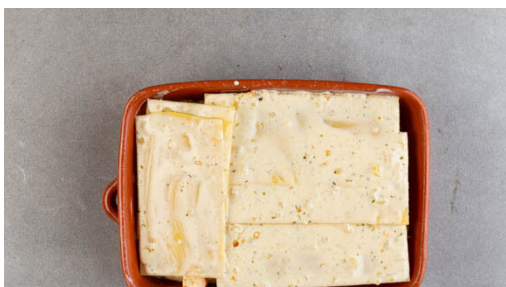
### 4. Tomate schneiden

Die **Tomaten** 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 1½EL Butter bei mittlerer Hitze 3-4Min. anschwitzen, dann den **Knoblauch** ca. 30Sek. mitbraten. Mit 2½EL Mehl bestäuben und vermengen.



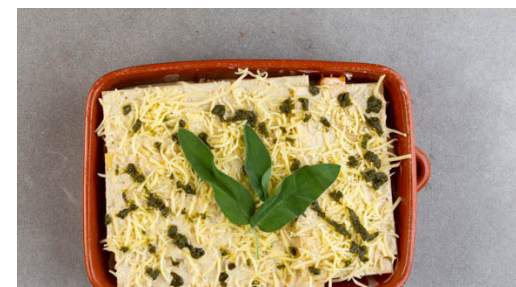
### 5. Lasagne schichten

Die **Lasagneblätter** ggf. passend zur Form zuschneiden. Die **Sauce** mit einer Lage **Lasagneblätter** bedecken. Etwas **Kürbis, Tomaten, Käse** und **Sauce** darauf verteilen und diesen Vorgang 2-mal wiederholen, dabei mit **Sauce** abschließen und etwas **Käse** für den nächsten Schritt 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. Die **Lasagne** im Ofen auf der mittleren Schiene 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** in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und servieren.