


Kürbis-Tomaten-Lasagne

Der Klassiker mal vegetarisch mit Kürbis. Die leckere Lasagne ist ganz einfach zubereitet und im Herbst das perfekte Rezept.

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 30 x 21 cm, Inhalt etwa 2,5 l):

Kürbis-Tomaten-Soße:

1 ½ kg Hokkaido-Kürbis
250 g Zwiebeln
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
400 g stückige Tomaten
150 g Dr. Oetker Crème légère
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
frisch geriebene Muskatnuss

Béchamelsoße:

50 g Butter oder Margarine
50 g Weizenmehl
750 ml Milch

Außerdem:

Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 200 g Lasagneblätter ohne Vorgaren
200 g geriebener Käse z. B. Gouda

Wie bereite ich selber eine Kürbis-Tomaten-Lasagne zu?:

- 1 Vorbereiten:**
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 Kürbis-Tomaten-Soße kochen:**
Kürbis waschen, in Spalten schneiden und Kerne entfernen. Spalten in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Kürbis und Zwiebeln darin andünsten, Tomaten hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren mit Deckel etwa 15 Min. garen. Crème légère mit Gustin verrühren, unter das Gemüse rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

3 Béchamelsoße kochen:

Fett in einem Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis das Mehl hellgelb ist. Milch hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Béchamelsoße unter Rühren einmal aufkochen und kräftig mit Salz, Pfeffer würzen.

4 Kürbis-Tomaten-Lasagne schichten:

Auf den Boden der Auflaufform etwas Béchamelsoße geben, darauf eine Schicht Lasagneblätter legen, dann Kürbis-Tomaten-Soße und Käse. Nacheinander wieder Béchamelsoße, Lasagneblätter, Kürbis-Tomaten-Soße und Käse einschichten, so dass 3 Lasagneschichten entstehen.

5 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Die Kürbis-Tomaten-Lasagne nach 30 Min. evtl. mit Backpapier abdecken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zur Kürbis-Tomaten-Lasagne passt toll ein Blattsalat.
- Die Kürbis-Tomaten-Soße mit 500 g Hackfleisch (halb und halb) zubereiten. Dieses im heißen Öl anbraten, nur 1 kg Kürbis hinzufügen und wie im Rezept beschrieben fortfahren.
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps rund um den Kürbis.