

KÜRBIS-LASAGNE

mit getrockneten Tomaten

auf Wunsch
vegan



Zutaten

800 g Hokkaido Kürbis
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
10 in Öl eingelegte Tomaten
350 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
1 EL Butter (oder Pflanzenmargarine) und bisschen was für die Form
2 EL Mehl
250 ml Milch (alternativ Pflanzenmilch zB Soja, Reis, Hafer)
geriebene Muskatnuss
16 Lasagneplatten
150 g geriebener (veganer) Käse

Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren, entkernen. Zwiebeln & Knoblauch schälen, Tomaten abtropfen lassen und Öl auffangen. Alles 1/2 cm groß würfeln.

2 EL Tomatenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Würfel darin kurz andünsten, mit 150 ml Brühe ablöschen und ca 4 min köcheln lassen. Salzen & Pfeffern.

Für die Sauce Butter zerlassen, Mehl einrühren, anrösten. Milch angießen. Dabei gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen. 10 min köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Auflaufform einfetten. Abwechselnd Lasagne-Platten und Gemüse einschichten. Mit Lasagneplatten abschliessen. Restliche Brühe angießen, Sauce auf der Oberfläche verteilen. Nun eventuell noch den Reibekäse drüber streuen und bei ca 200°C etwa 30 – 40 min im Ofen backen (ab und zu mal testen, ob die Lasagneplatten schon gar sind).

Reicht für ca 4-5 Personen, je nach Hunger und Größe der Portionen.
Dazu schmeckt ein Salat.