

Kürbisauflauf

Zeit gesamt
1h 5min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butternut Kürbis	1 kg
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	15 g
Butter	4 EL
Weizenmehl, Type 405	5 EL
Milch	400 ml
Gemüsebrühe	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Lasagneplatten	12 St.
Gouda, gerieben	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Auflaufform, Schneebesen

1. Kürbis schälen, Kerne mithilfe eines Löffels herauskratzen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. Für die Bechamelsauce in einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und ca. 2 Min. glasig braten. Mehl zufügen und darin anschwitzen. Mit Milch und Brühe ablöschen und unter regelmäßigm Rühren ca. 5 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. In einer Auflaufform eine dünne Schicht Bechamelsauce verteilen, 3 Lasagneplatten darauflegen, einige Scheiben Kürbis und Basilikumblätter darüber verteilen. Mit den übrigen Zutaten genauso verfahren und dabei mit Kürbisscheiben enden. Mit Gouda bestreuen und Kürbisauflauf im Backofen ca. 45 Min. goldbraun überbacken.
4. Kürbisauflauf aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit restlichem Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	678 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	29 g