



Kürbislasagne

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Muskatkürbis	800 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	600 g
Tomatenmark	4 EL
Thymian, gerebelt	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Rotwein, trocken	100 ml
Tomaten, gehackt	800 g
Butter	3 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Milch	300 ml
Gemüsebrühe	100 ml
Lasagneplatten	12 St.
Parmesan, gerieben	200 g
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf, große Auflaufform

1. Kürbis schälen, halbieren, Kerne mit Hilfe eines Löffels herauskratzen und klein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen. Hackfleisch darin ca. 3 Min. anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Kürbis zugeben und nochmals ca. 3 Min. braten. Tomatenmark in den Topf geben und nochmals kurz braten. Mit Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Rotwein ablöschen. Rotwein kurz einkochen lassen und mit gehackten Tomaten auffüllen. Sauce ca. 15 Min. köcheln.
3. Für die Bechamelsauce in einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Mehl zufügen und darin anschwitzen. Mit Milch und Brühe ablöschen und unter regelmäßigem Rühren ca. 10 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Saucen abschmecken. In einer Auflaufform eine dünne Schicht Bechamelsauce verteilen, 3 Lasagneplatten darauflegen und einige EL Kürbis-Bolognese darüber verteilen. Mit den übrigen Zutaten genauso verfahren und dabei mit Bolognese enden. Mit Parmesan bestreuen und Lasagne im Backofen ca. 45 Min. goldbraun überbacken.
5. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Kürbislasagne aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1079 kcal
Kohlenhydrate	82 g
Eiweiß	57 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	57 g