



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 | |
| 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 |