



KÜRBIS LASAGNE (TM)

von Sabrina Wessels



ZUTATEN für 6-8 Portionen

1000 g Hokkaido
2 Zwiebeln
6 EL Griechisches Olivenöl*
6 Umdrehungen Meersalz*
2 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
4 geh. TL Pumpkin Spice*
2 Dosen gehackte Tomaten
4 EL Tomatenmark
120 g Butter
120 g Mehl

750 g Milch
500 g Rama Cremefine zum Kochen
1 geh. TL Macis* (alternativ Muskatnuss)
9 Lasagneblätter
2 Kugeln Mozzarella
Parmigiano Reggiano
250 g Würfelschinken
Meersalz & Regenbogen Pfeffer für die Béchamel nach
Gusto

ZUBEREITUNG

Hokkaido entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Kürbis und Zwiebeln im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und anschließend umfüllen.

Tipp: Für ein gleichmäßiges Ergebnis die Menge halbieren und in zwei Durchgängen zerkleinern.

Griechisches Olivenöl im Kochtopf erhitzen, die Schinkenwürfel darin auslassen. Nun Kürbis, Zwiebeln zugeben, ca. 5-10 Minuten unter Rühren mitbraten. Jetzt die geh. Tomaten und Tomatenmark hinzufügen, mit Meersalz, Regenbogen Pfeffer und dem Pumpkin Spice würzen. Kurz köcheln lassen, anschließend wenige Minuten schmoren.

Für die Béchamel Butter in den Mixtopf geben und 4 Min./100°C/Stufe 1 schmelzen. Mehl zugeben 3 Min./100°C/Stufe 1 dünsten. Milch, Sahne, Meersalz, Regenbogen Pfeffer und Macis zugeben. 12 Min./90°C/ Stufe 4 köcheln lassen.

Backofen auf 210°C Umluft vorheizen.

Etwas Béchamel in die Ofenhexe (oder andere Auflaufform) geben, 3 Lasagneblätter darauf verteilen. Ein Drittel des Kürbissugos darauf verteilen. Ein Drittel Béchamel darübergießen. Den Vorgang zweimal wiederholen, zum Schluss mit Béchamel abschließen.

Mozzarella in Scheiben schneiden darauf verteilen und Parmigiano Reggiano darüberstreuen. Die Kürbislaspagne ca. 45 Min. goldbraun backen.

*Edelschmaus Originalprodukt