

Kürbis-Spinat Lasagne



Kürbispüree:

Zutaten für ca. 4 Personen

- 1kg Hokkaido-Kürbis
- 4 EL Olivenöl
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer, Muskat gem.

Zubereitung: Den Kürbis entkernen, schälen und in gleichgroße Stücke mit ca. 3 mal 3 cm schneiden. Auf einem mit Olivenöl gefetteten Blech aufteilen. Den Kürbis mit Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian und Knoblauch würzen und anschließend mit Alufolie gut Abdecken und bei 180° Grad zirka 40min schmoren.

Wenn der Kürbis weich ist mit einem Pürierstab pürieren. Tipp von Entremetier Daniel: Der Kürbis ist fertig gegart, wenn Sie den Kürbis mit einem Messer oder Spieß anstechen und Sie spüren keinen Widerstand mehr.

Bechamel:

Zutaten für ca. 4 Personen

- 1l Milch
- 90g Mehl
- 90g Butter
- 1 Stk. Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Muskat gem.

Zubereitung: Die Butter in einem Topf zergehen lassen und mit dem Mehl eine Einmach herstellen. Mit der Milch aufgießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Lasagne (1 Auflaufform):

- 1 Pkg. fertige Nudelblätter
- 500g Spinat
- 200g Parmesan gerieben
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung: Die Auflaufform ausfetten. Zuerst eine Schicht Bechamel in die Auflaufform geben, anschließend die Nudelblätter auf der Bechamel verteilen. Das Kürbispüree dünn aufstreichen und Blattspinat darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen, so lange die Zutaten ausreichen (Schicht Bechamel, Nudelblätter, Kürbispüree und Blattspinat).

Zum Schluss mit einer Schicht Bechamel abschließen und den geriebenen Parmesan gleichmäßig darauf verteilen. Bei 150° Grad ca. 40min backen.