



Gemüselasagne

mit Muskatkürbis



Zutaten für 1 Form:

Lasagne	Zunächst den Kürbis waschen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Eine mittlere Auflaufform mit etwas Öl austreichen. Die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen und den Kohl waschen. Anschließend halbieren und die Hälfte in feine Streifen schneiden.
1 kg Muskatkürbis	
½ Spitzkohl	
1 Zwiebel	
1 Sojamilch	
1 Bund Rosmarin	Die Spitzkohl-Béchamel-Soße beiseitestellen und die Tomatenpassata mit Tomatenmark, Oregano, Salz, Cayennepfeffer und Agavendicksaft anrühren.
200 g frische Lasagne-Platten oder selbstgemachter Nudelteig	
1 EL Butter	
150 ml Tomatenpassata	Nun geht's ans Schichten: Die Form mit Kürbisscheiben auslegen, Béchamel-Soße darauf geben, 1 Lasagne-Platte auflegen, etwas Käse drüber reiben und zuletzt einige Kleckse Tomatensoße darauf verteilen. Dann wieder mit Kürbis belegen und so weiter verfahren bis die Form voll ist. Mit einer Lasagne-Platte enden, diese mit etwas Butter bestreichen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 35 – 40 Minuten backen.
2 TL Tomatenmark	
1 TL Oregano	
1 EL Mehl	
1 TL Cayennepfeffer	
1 TL Agavendicksaft	
Salz	
etwas Muskatnuss	
160 g mittelalter Gouda	
etwas Olivenöl	