



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
 - 200 g frische Lasagne-Platten oder selbstgemachter Nudelteig
 - 1 EL Butter
 - 150 ml Tomatenpassata
 - 2 TL Tomatenmark
 - 1 TL Oregano
 - 1 EL Mehl
 - 1 TL Cayennepfeffer
 - 1 TL Agavendicksaft
 - Salz
 - etwas Muskatnuss
 - 160 g mittelalter Gouda
 - etwas Olivenöl
- Den Kohl in einer Pfanne anschwitzen, mit Muskatnuss würzen, Salzen und anschließend herausnehmen. Die gehackte Zwiebel in die heiße Pfanne geben, nach kurzem Dünsten 1 EL Butter darin schmelzen und Mehl hinzugeben. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch beifügen, bis eine cremige Soße entstanden ist. Zuletzt den Spitzkohl wieder hineingeben.
- Die Spitzkohl-Béchamel-Soße beiseitestellen und die Tomatenpassata mit Tomatenmark, Oregano, Salz, Cayennepfeffer und Agavendicksaft kalt anrühren.
- 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.