

Tici Kaspar

WÜRZIGE KÜRBIS LASAGNE MIT BERGKÄSE

Zutaten für 1 Auflaufform:

- 1 Hokkaido, ca. 1 kg
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- Prise Majoran, Oregano, Thymian
- 6 Stk. Lasagneblätter, frisch
- ca. 120-150 g Bergkäse, gerieben

Bechamel

- 30 g Butter
- 3 - 4 EL Mehl
- 400 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- 100 g Parmesan, gerieben
- Prise Muskat

Zum Ausfetten der Form

- Etwas Butter

Zubereitung:

- Kürbis waschen, vierteln, entkernen und grob reiben.
- Schalotten und Knoblauch in Olivenöl goldgelb rösten, Kürbis beimengen und kurz anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken.
- Für die Bechamel Butter in einem Topf erhitzen, Mehl beimengen, mit Milch und Schlagobers aufgießen. Würzen mit Muskat, Parmesan, Salz und Pfeffer.
- Bechamel mit Kürbis vermengen, nun eine Schicht Bechamel-Kürbis, ein bisschen Bergkäse und Lasagneblatt in die Auflaufform schichten, bis alles aufgebraucht ist.
- Zum Schluss mit Bergkäse bestreuen und im Ofen bei 180° Heißluft für circa 40 Minuten goldbraun backen.

TIPP! Wer es besonders würzig mag, kann den Bergkäse durch Feta ersetzen - ausprobieren lohnt sich!

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht