

Mediterrane Kürbislasagne



Für 4 Portionen

- je 2 Zwiebel und Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Faschiertes
- 1 EL Paradeismark
- 1 EL gehackter Oregano
- 2 TL gehackter Rosmarin
- 200 ml klare Gemüsesuppe
- 600 g geschälte Paradeiser aus der Dose
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- ca. 9 Lasagneblätter
- 100 g geriebener Parmesan

Zutaten für die Béchamelsoße

- 100 g Butter
- 60 g glattes Mehl
- 850 ml Milch
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

- 1.** Zwiebel und Knoblauch kleinwürfelig schneiden und im Öl kurz anbraten. Faschiertes zugeben und anrösten. Paradeismark, Oregano sowie Rosmarin zugeben und mit der Suppe aufgießen. Paradeiser zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 2.** Für die Béchamelsoße Butter erhitzen, Mehl einrühren und Milch nach und nach zugießen. 2 Minuten köcheln lassen, 50 g Parmesan einrühren, salzen und pfeffern.
- 3.** Kürbis in dünne Spalten schneiden. Eine Auflaufform mit einer Schicht Lasagneblätter auslegen, etwas Béchamelsoße und vom Faschierten darauf verteilen. Kürbisstücke darauflegen. So weiterschichten, bis alles verbraucht ist. Mit Béchamelsoße abschließen und mit Parmesan bestreuen. Im Backrohr bei 180°C etwa 1 Stunde backen.