

Kürbis-Paradeiser-Lasagne

Für 8 Portionen

Zutaten für die Paradeissauce:

2 rote Zwiebeln
1 eine große Knoblauchzehe
ca. 1 kg reife Fleischparadeiser (oder zwei Dosen mit gewürfelten Paradeiser)
Butternusskürbis (1 1/2 bis 2 kg)
1/8 l Weißwein
1 EL Zucker
Olivenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 – 2 EL selbstgemachte Suppenwürze (oder Vergleichbares)

Zutaten für die Béchamelsauce:

750 ml Milch
3 EL Butter
3 EL Mehl
etwas geriebene Muskatnuss
Salz

Zum Fertigstellen:

1 ½ Packerl Lasagne Blätter
2-3 Kugeln Mozzarella
3-4 Flaschenparadeiser
etwas Kürbiskernöl
100 g geriebener Parmesan
ein paar Butterflocken
feuerfeste Form in der Größe von ca. 25 x 35 cm



Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehe hacken.

Die Hälfte der Zwiebeln zur Seite stellen, sie werden später für den Kürbis benötigt.

Die Paradeiser eventuell schälen und dann in kleine Würfel schneiden.

Einen guten Schuss Olivenöl in einem weiten, größeren Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, die Paradeiswürfeln dazugeben und etwa 40 Minuten einkochen lassen und zur Seite stellen.

Den Kürbis in ca. 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden, die Kerne entfernen und mit einem Sparschäler schälen.

Dann die Scheiben in ca. 1 – 2 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und erst die Zwiebeln anschwitzen, dann die Kürbiswürfel dazugeben.

Mit etwas Weißwein angießen und diesen einkochen lassen. Die Kürbiswürfel sollen weich sein, aber noch Biss haben.

Die Paradeissauce gut mit den Kürbiswürfel vermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren, bis die Masse dickbreiig ist und sich vom Topfboden löst. Von der Herdplatte nehmen und die Milch angießen.

Das Mehl mit einem Schneebesen gut einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Diese einmal aufkochen lassen und dann bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln.

Immer wieder rühren, damit sich die Béchamelsauce nicht anlegt oder anbrennt.

Die Form mit Butter ausstreichen und den Boden mit einer dünnen Schicht Béchamelsauce bestreichen.

Darauf eine Schicht Lasagne Blätter legen. Als nächstes kommt ein Drittel der Kürbis-Paradeiser-Fülle.

Mozzarella mit einem Eierschneider in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig verteilen.

Weiter geht es mit einer Schicht Lasagne Blätter.

Auf diese kommt das zweite Drittel Kürbis-Paradeiser-Fülle und eine Schicht mit rohen Paradeisern. Diese mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Dann die letzte Schicht Lasagne Blätter und die restlichen Kürbis-Paradeiser-Fülle einschichten.

Den Abschluss bildet die Béchamelsauce. Mit Parmesan und ein paar Butterflocken bestreuen.

Im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) etwa 45 Minuten backen.

Wenn die Lasagne schon vorher zu kräftig Farbe angenommen hat, die Hitze reduzieren und bei 170 Grad fertigbacken. Eventuell zusätzlich mit Alufolie abdecken.

Die Lasagne vor dem Anschneiden 10 bis 15 Minuten rasten lassen.