



www.LAISEACKER.de

Kürbislasagne

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

400 g Lasagneblätter

FÜR DIE FÜLLUNG:

700 g grob geraspelter Hokaidokürbis, 1 Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine Zwiebel, 40 g Butter, etwa 125 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, geriebener Ingwer.

FÜR DIE SAUCE:

60 g Butter, 70 g Mehl, 125 ml Gemüsebrühe, 200 ml Milch, 3 Eigelb, Salz, Pfeffer, 1/2 Bd. gehackte Petersilie, 150 g geriebener Parmesan oder anderer kräftiger Käse, 100 g gewürfelter Räuchertofu

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Lauch waschen und kleinschneiden. Zwiebel, Knoblauch und Lauch in der Butter glasig dünsten.
2. Nun den Kürbis und den Ingwer dazugeben, würzen und kurz mitdünsten. Mit der Brühe aufgießen und etwa 5 min köcheln lassen. Für die Sauce Butter in einem Topf flüssig werden lassen und mit dem Mehl verrühren.
3. Von der Kochstelle nehmen und mit einem Schneebesen langsam die Brühe unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Milch zugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Dann etwas abkühlen lassen.
4. Die Gewürze, den Tofu, 100 g Käse und die Eigelbe mit der Sauce unter die Kürbismasse heben.
5. In einer gefetteten Auflaufform schichtweise die trockenen Lasagneblätter und die Kürbismasse einfüllen. Die letzte Lage sollte die Kürbismasse sein. Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 180°C 40 min im Backofen ausbacken.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

