Kürbis-Champignons-Lasagne

Zutaten für 4 Portionen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: 13.11.2024

Creation: Marco Beng

Zutaten für 4 Portionen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
300 g	braune Champignon
500 g	Butternut-Kürbis
2 EL	Olivenöl
0.75 TL	Salz
wenig	Pfeffer
25 g	Butter
3 EL	Mehl
6 dl	Milch
1 TL	Salz
180 g	Ziegen-Weichkäse
0.5 Bund	Salbei
9	Lasagne-Blätter (Barilla Collezione)
25 g	Butter
0.25 TL	Salz
wenig	Pfeffer
40 g	Kürbiskerne

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken, Pilze vierteln. Kürbis schälen, entkernen, in ca. 5 mm dicke Scheiben hobeln.
- 1 EL Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze ca. 5 Min. rührbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, 1 EL Öl in dieselbe Pfanne geben. Zwiebel und Knoblauch ca. 3 Min. andämpfen. Pilze wieder beigeben, würzen.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mehl beigeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen.
Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Béchamelsauce salzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.
- Käse in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, Salbeiblätter abzupfen.
- 4 EL Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagne-Blätter, Kürbis, Pilze, Salbei, Béchamelsauce und Käse lagenweise in die Form schichten. Butter in Stücke schneiden, auf dem Kürbis und Salbei verteilen, würzen, Kürbiskerne darüberstreuen.
Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens (200 °). Herausnehmen, Lasagne ca. 5 Min. ruhen lassen, anrichten.