

Kürbis-Champignons-Lasagne

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.