

## Kürbis-Tomaten-Lasagne

ca. 6 Portionen

### Kürbis-Tomaten-Soße

1,5 kg Hokkaido-Kürbis  
250 g Zwiebeln  
2 Ei Öl  
1 Dose stückige Tomaten (400 g)  
150 g Chreme fraiche  
1 TI Speisestärke

### Béchamelsoße

50 g Butter  
50 g Weizenmehl  
750 ml Milch

### Außerdem:

Salz, Pfeffer  
200 g Lasagneblätter  
200 g geriebenen Käse (Gouda)

### Vorbereitung:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: ca. 180°C; Heißluft: ca. 160°C)

### Kürbis-Tomaten-Soße:

Kürbis waschen, in Spalten schneiden und Kerne entfernen. Spalten in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Kürbis und Zwiebeln darin andünsten, Tomaten hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren mit Deckel etwa 15 Min. garen. Creme fraiche mit Gustin verrühren, unter das Gemüse rühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

### Bèchamelsoße:

Fett in einem Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis das Mehl hellgelb ist. Milch hinzu gießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Soße unter Rühren einmal aufkochen, etwa 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf den Boden einer rechteckigen Auflaufform (ca. 30x20 cm) etwas Bèchamelsoße geben, darauf eine Schicht Lasagneblätter legen, dann Kürbis-Tomaten-Soße und Käse. Nacheinander wieder Bèchamelsoße, Lasagneblätter, Kürbis-Tomaten-Soße und Käse einschichten, so dass 3 Lasagnesichten entstehen. Mit Käse abschließen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Nach 30 Min. evtl. mit Alufolie abdecken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.

(Blattsalat, ggf. Kürbissoße mit 500 g Hackfleisch)