

Gemüse-Lasagne mit Kürbis

Zutaten (für 6-8 Personen):

- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- ca. 900 ml Milch
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zucchini
- 10-11 EL Öl
- 3 Tomaten
- 200 g Champignons
- 1 Stange Lauch
- ½ kleiner Spitzkohl
- 80 g geriebener Parmesan
- 17 Lasagneblätter
- 200 g mittelalter geraspelter Gouda

Für die Béchamelsoße Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch nach und nach einrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren circa 15-20 Minuten köcheln lassen.

Kürbis entkernen und in schmale Spalten schneiden. Zucchini putzen und längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen, mit 3 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad Oberhitze auf der 2. Schiene von oben 15-18 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert). Danach das Gemüse aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) reduzieren.

Inzwischen Tomaten in Scheiben schneiden. Pilze putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen, längs vierteln und grob schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohlhälfte halbieren, Strunk herausschneiden. Spitzkohl zuerst in Streifen, dann in grobe Stücke schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und aus der Pfanne nehmen. Erneut 2 EL Öl in die Pfanne geben, Lauch und Spitzkohl darin rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Erst etwas Olivenöl, dann eine dünne Schicht Béchamelsoße in eine Auflaufform (28 x 23 cm) geben und mit 2 ½ Lasagneplatten auslegen. Darauf die Hälfte der Tomaten verteilen und mit 1-2 EL Parmesan bestreuen. Etwas Béchamelsoße darauf verteilen, mit 3 Lasagneplatten belegen, Pilze darauf schichten, mit Parmesan bestreuen. Mit den restlichen Zutaten genauso verfahren, die letzte dünne Schicht sollte aus Béchamelsoße bestehen. Alles großzügig mit Gouda bestreuen, gut andrücken und mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln.

Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der unteren Schiene 35-45 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 06.02.2021

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen