

Rezept der Woche: Kürbislasagne

Zutaten:

- 1/2 Hokkaido Kürbis
- 1 Zucchini
- 3 Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- Mozzarella oder Parmesan
- Würfelspeck
- Lasagne-Platten
- 500ml Milch
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Tomatensoße
- Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskat

Material:

- Auflaufform
- kleiner Topf
- großer Topf
- Messer
- Schneidebrett
- Schneebesens

1



Schneide den Kürbis in kleine Würfel

2



Schneide die Zucchini in kleine Würfel

3



Schneide die Tomaten klein

4



Schneide die Zwiebel klein

5



Hacke den Knoblauch klein

6



Brate die Zwiebeln und den Knoblauch in einem Topf an. Füge das Gemüse und den Speck hinzu



7

Füge die Tomatensoße hinzu und würze das Ganze mit Pfeffer und Salz



8

Schmelze die Butter in einem kleinen Topf



9

Füge 2 EL Mehl unter ständigem Rühren hinzu



10

Schütte 500ml unter Rühren Milch hinzu



11

Würze die Soße mit Muskat, Pfeffer und Salz. Lasse sie etwas andicken



12

Nun kannst du die einzelnen Zutaten in der Auflaufform schichten. Zuerst eine Schicht Gemüse, dann eine Schicht Nudeln



13

Und dann eine Schicht Soße. Immer so weiter, bis alle Zutaten aufgebraucht sind



14

Zum Schluss kannst du den Mozzarella oder Parmesan über die Lasagne streuen



15

Stelle die Lasagne für 30-40 Minuten in den Ofen.