

Kürbis – Lachs – Lasagne

Zutaten:

1 Kürbis(se) (Butternut), 750 - 1000 g
1 Zwiebel(n)
30 g Butter
30 g Mehl
250 ml Sahne
500 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Muskat
200 g Käse (Gouda)
1/2 Bund Dill
250g Lasagneplatte(n)
200g Lachs, geräuchert

Arbeitszeit: ca. 45 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** mittel

Kürbis – Lachs – Lasagne

Zubereitung:

- Für die Lasagne unbedingt Butternut-Kürbis verwenden. Mit einer anderen Kürbisart, z.B. Hokkaido, schmeckt die Lasagne nur halb so gut.
- Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden.
- Die Zwiebel würfeln und in der Butter glasig dünsten.
- Mehl darüber streuen, anschwitzen und unter Rühren mit der Sahne und der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Bei schwacher Hitze 5 min köcheln lassen.
- Den Gouda klein schneiden und unter die Soße rühren.
- Den Dill klein schneiden und ebenfalls unter die Soße rühren.
- In eine Auflaufform abwechselnd Soße, Lasagneplatten, Lachs und Kürbis schichten. Mit einer Lage Lasagneplatten abschließen und die restliche Soße darüber verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 min backen.