



# Gemüselasagne mit Kürbis, Tomaten & Rosmarin



## Zutaten

### Menge

1 großer EL	Butter
1/2 TL	Zimt
4 EL	Olivenöl
300 ml	Gemüsebrühe
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Parmesan
1 große	Zwiebel
2 EL	Tomatenmark
250 g	Lasagneblätter
1 kleiner Kopf	Basilikum
1 gehäufter EL	Mehl
400 g	stückige Tomaten
	Salz
1/2 L	Milch
1	Knoblauchzehe
2 Kugeln	Mozzarella
1/2	unbehandelte Zitrone
4	Rosmarinzweige
750 g	Hokkaido-Kürbis
	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 40 Min. Garzeit

pro Portion: 2046 kJ, 489 kcal, 33,6 g Kohlenhydrate, 21,8 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 68,5 mg Cholesterin, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Passend zum Herbst und damit zur Kürbissaison haben wir eine ganz besondere Variante der Lasagne für dich! Wir haben nämlich eine wahnsinnig leckere Kürbislasagne mit selbstgemachter Béchamelsoße und Rosmarin zubereitet. Natürlich wird die Kürbislasagne auch mit Mozzarella überbacken. Die Lasagne schmeckt aber nicht nur mega lecker, sondern ist auch noch richtig easy gemacht. Schau's dir mal an!

### Step 1:

Zuerst musst du den Kürbis entkernen und das Fruchtfleisch in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken.

### Step 2:

Nun in einer großen Pfanne das Öl erhitzen und den Kürbis darin 5 Minuten lang braten. Dann kannst du die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und weitere 3 Minuten rösten. Das Ganze mit zwei Dritteln der Brühe und den Tomaten ablöschen. Das Tomatenmark einrühren und alles mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Zimt würzen. Die Soße für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

### Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Béchamelsoße zubereiten. Dazu die Butter in einem Topf erhitzen. Das Mehl darin kurz einrühren und mit der Milch und der restlichen Brühe ablöschen. Die Béchamelsoße mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Zitronenabrieb würzen und ca. 8 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Dann kannst du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parmesan fein reiben und in die Béchamelsoße geben, die Soße aber nicht mehr kochen lassen. Den Mozzarella in Würfel schneiden und die Blätter vom Basilikum zupfen.

### Step 4:

Dann kannst du eine Auflaufform mit Butter einfetten. Den Boden mit einer dünnen Schicht Béchamelsoße und Kürbissoße bedecken, dann immer abwechselnd Lasagneblätter, die Kürbissoße, die Béchamelsoße und Basilikumblätter in die Form schichten. Die letzte Schicht sollte die Béchamelsoße sein. Nun den Mozzarella auf die Lasagne geben und alles im heißen Ofen für ca. 40 Minuten lang knusprig backen.