

Feine Kürbis-Lasagne

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Orange Knirps

Leichte Mahlzeit oder Vorspeise

200 g frische Lasagnablätter

2 EL Bio-Olivenöl extra nativ

1 grosse Zwiebel

450 g Bio-Kürbis

5 Salbeiblätter

1 Lorbeerblatt

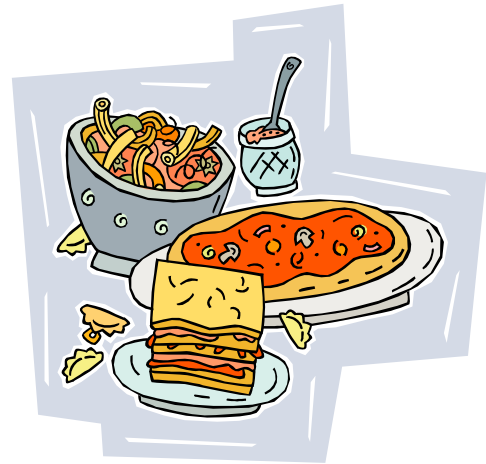
3 dl Bio-Milch

2 dl Gemüsebrühe

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

wenig Olivenöl extra nativ für die Form und zum Beträufeln



Zubereitung :

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Kürbisfleisch klein würfeln. Die Salbeiblätter in Streifen schneiden. Zwiebeln, Kürbis, Salbei und Lorbeerblatt im Olivenöl andünsten. Mit der Milch und der Gemüsebrühe aufgiessen, aufkochen und bei kleiner Hitze rund 7 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Das Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 der Masse pürieren, unter die restliche Masse rühren. Die Lasagnablätter in reichlich Salzwasser gemäss Anweisung al dente kochen, mit kaltem Wasser abschrecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine rechteckige Form einölen und den Boden mit der Kürbismasse bedecken. Fortfahren mit Lasagnablättern, Kürbismasse, Lasagnablättern und Kürbismasse. Den Käse darüber streuen. Die Lasagna im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad auf zweitunterstem Einschub rund 40 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie bedecken, damit sie nicht zu braun wird. Die Lasagna abkühlen lassen nochmals erwärmen. So wird sie schön „saftig“ und schmeckt am besten.