

Kürbis-Fisch-Lasagne

Bechamelsauce

6 dl kalte Milch
3 EL Mehl
1 TL Butter
½ TL Salz
Pfeffer und Muscat

gut verrühren, unter ständigem Rühren
aufkochen bis die Sauce bindet
unterrühren
Sauce würzen und zur Seite stellen

Füllung

500 g Kürbis (z.B. Butternut, Hokkaido)
400 g Goldbuttfilet
Je 5 Zweige Petersilie, Majoran
1 TL Kräutersalz
Pfeffer frisch gemahlen

grob raffeln
in ca. 1 cm breite Streifen schneiden
fein hacken
alles mischen in einer Schüssel mischen und
würzen

Lasagne

300 g Spinat blanchiert
12 weisse Lasagne-Blätter (ohne vorkochen)

Hohe Gratinform von ca. 3 Liter Inhalt
einfetten, abwechselnd 5 EL Sauce, 3
Lasagne-Blätter, ¼ der Kürbis-Fisch-
Mischung und des Spinats einschichten.
Letzte Schicht mit Lasagne-Blätter decken,
restliche Sauce darüber verteilen.
Darüber streuen

75 g Parmesan gerieben

In der Mitte des vorgeheizten Backofen (200°C) 30-40 Minuten backen.

Susanna Hauser, Schönbühl

