



Kürbislasagne

Backofen auf 190°C vorheizen.

2	Lauch	rüsten, längs halbieren, gründlich waschen, und quer in feine Ringe schneiden
500g	Kürbis (gerüstet gewogen)	in feine Stifte schneiden
1	Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	fein hacken
2 EL	Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten.
500g	Hackfleisch	dazugeben, 7-8 Minuten krümelig braten
50g	Tomatenpüree	mit dem gerüsteten Gemüse begeben
1,5dl	Weisswein oder Gemüsebouillon	Ablöschen und zugedeckt 5 Minuten schmoren lassen.
125g	Crème fraiche	unterrühren
40g	Butter	Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen
40g	Mehl	in einer Pfanne schmelzen
3dl	Milch	Einrühren
3dl	Wasser	unter ständigem rühren zur Butter-Mehl-Mischung geben.
	Salz, Pfeffer, Muskat	Die Sauce einmal aufkochen lassen und 3 Minuten köcheln lassen, dabei ständigiterrühren. Abschmecken
		Eine rechteckige, feuerfeste Form einfetten, mit Lasagneblätter auslegen. 1/3 der Hackfleischfüllung darauf verteilen und mit ¼ der Sauce beträufeln. Lagenweise weiter Lasagneblätter, Hackfleischfüllung und Sauce einschichten, bis alles verbraucht ist. Mit einer Schicht Lasagne und Sauce abschliessen.
75g	Parmesan	Lasagne bestreuen, in der unteren Ofenhälfte ca 45 Minuten backen.

