

Kürbis-Lasagne

Zutaten (Für 4 Personen):

1 ½ KG Kürbisfleisch (Long De Nice)
4 Zwiebeln
5 Kochtomaten
500g Hackfleisch
Salz und Pfeffer
Butter
Mehl
Milch
Lasagneplatten
Gouda

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Kochtomaten würfeln und zusammen mit dem Kürbis andünsten. Die Zwiebeln häuten, würfeln und mit dem Hackfleisch anbraten. Mit dem Kürbisgemüse mischen und etwas Sahne hinzugeben. Mitter schmelzen, Mehl einrühren und nach und nach Milch hineingeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dann das Hackfleisch-Kürbis-Gemüse mit der Soße und den Lasagneplatten in einer Auflaufform schichten und mit Käse bestreuen. Bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

