

**Kürbislasagne:****Zutaten für 1 große Lasagne:**

2	Hokaido-Kürbis, gewaschen, halbiert, entkernt und grob gerieben oder in kleine Würfel geschnitten
1	Zwiebel gewürfelt
2 Zweige	Rosmarin gehackt
2 Zweige	Thymian gehackt
1 TI	rosa Pfeffer Beeren, Honig & Salz
6 St	Strauchtomaten, gewaschen, entstrunkt und in Scheiben geschnitten
0,5l	Sahne
0,5 l	Brühe
50 g	Butter
1 Eßl	Mehl
	Salz & Muskat
500 g	Getrocknete Lasagne-Platten
100 g	Frischen Parmesan
1St 125g	Büffelmozzarella
2 Eßl	Olivenöl

**Zubereitung:**

- Den Kürbis in einem Topf leicht anbraten.
- Zwiebeln dazu geben und kurz rösten.
- Mit Honig & Salz würzen
- Kräuter und Pfefferbeeren dazu geben. Zur Seite stellen.
- Butter zerlassen, mit dem Mehl eine klassische Mehlschwitze ansetzen.
- Mit Brühe und Sahne angießen.
- Aufkochen und abschmecken.
- Ca. 10 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verkocht.
- Etwas Olivenöl in eine Auflaufform geben. Am besten eine rechteckige, damit die Lasagne-Platten gut passen.
- Mit Nudelteig anfangen, dann Kürbis darauf verteilen, dann etwas Sauce und Tomatenscheiben.
- Fortfahren, bis 4 Schichten Nudeln übereinander sind.
- Mit den Tomaten aufhören. Mozzarella in Scheiben schneiden, darauf verteilen.
- Parmesan nicht zu fein reiben und ebenfalls über die Lasagne geben.
- Den Backofen auf 160°C-170°C Heißluft stellen und die Lasagne für ca. 40 Minuten in den Ofen schieben. Dazu passt sehr gut Rucolasalat mit Karottenstreifen und leichtem Balsamicodressing
- Zum Servieren etwas Olivenöl darüber träufeln

Ich wünsche Ihnen viel Spaß, gutes Gelingen und viel Freude mit dem Rezept.

Mit Kulinarischen Grüßen

Marcus Scherer, Leitung Küche des Israelitischen Krankenhauses in Hamburg