

Butternuss Kürbis mit Haselnuss Lasagne

6 Personen

Dieses Schmankerl haben wir von Ludger und Kevin bekommen. Beide leben in Syracuse im Staate NY. Ich habe das Gericht dann übersetzt und die Zutaten an das europäische Maßsystem angepasst. Eventuelle Fehler merkt man erst beim ausprobieren. Nur Mut.

Hier erscheint dann noch ein Bild des Gerichtes

Zutaten Kürbis

1 große Zwiebel, gehackt
3 EL Butter
mittelgroßer Butternuss Kürbis, geschält,
entsamt, in 1,5 cm Streifen, Stücke geschnitten
1 TL Knoblauch, gerieben
1 TL Salz
1/4 TL weißen Pfeffer
2 EL frische flach-blättrige Petersilie, gehackt
4 Teelöffel gehackten frischen Salbei
1 Tasse-Haselnüsse (125g), geröstet , enthäutet, gehackt

Zubereitung Füllung:

Braten Sie die Zwiebel in Butter in einer tiefen mittelschweren Bratpfanne über gemäßigter Hitze, ungefähr 10 Minuten, gelegentlich umrühren. Fügen Sie den Kürbis, Knoblauch, Salz, und weißen Pfeffer hinzu, gelegentlich umrühren, bis der Kürbis gar ist. Kochzeit ungefähr 15 Minuten Ziehen Sie es von der Hitze und Rühren die Petersilie, Salbei und Nüsse ein. Die Füllung abkühlen lassen.

Die Füllung und Soße können 1 Tag vorher gemacht werden und bedeckt und abgekühlt ruhen.

Zutaten Lasagne

250 g Lasagneplatten
2 St Zwiebeln
2 St Knoblauchzehen
125g Haselnüsse, zerhackt
2 EL Olivenöl
1/2 TL Oregano
1 TL Paprika, edelsüß
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butter

Zutaten Sauce

2 EL Mehl
1/2 l Vollmilch
1/4 l Weißwein, trocken
50 ml Sahne
50 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 g Emmentaler, gerieben

Vorbereitung der Lasagne

Lasagneplatten in 4 Liter sprudelnd kochendem Wasser garen, in kaltem Wasser abschrecken.

Zubereitung der Lasagne

Für die Bechamelsoße Butter zerlassen, darin das Mehl anschwitzen, ohne dass es Farbe bekommt. Milch dazu gießen und bei mittlerer Flamme gründlich kochen lassen. Am Ende Wein und Parmesan dazu geben, nur noch einmal aufkochen und abschmecken. Die Soße soll schön dick sein. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Zusammen mit dem Nüssen in Öl leicht anrösten. Zum Schluss die Gewürze dazu geben und noch kurz mitbraten. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Soße ausgießen. Lagenweise Nudelplatten und Füllung schichten. Jede Nusschicht mit Soße betreufeln. Die letzte Schicht sollten Kürbismasse, Nüsse und Soße sein. Alles noch mit der Sahne begießen und den Reibekäse darüber verteilen. 40 Minuten bei 200 Grad im Ofen überbacken. Wenn die Backzeit beendet ist, aus der Röhre nehmen und so lange abkühlen lassen.

Ein Rezept von Hannelore + Peter nach dem Original von Ludger und Kevin