

Gemüse-Lasagne

Für 4 Portionen

2 rote Paprikaschoten (450 g)	$\frac{1}{2}$ kg Butternuss-Kürbis	50 g weiße Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	3 El Olivenöl	$\frac{1}{2}$ El Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ Tl geräuch. edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ Dose Tomaten (400 g)	Salz, Pfeffer
25 g Butter	25 g Mehl	350 ml Milch
$4\frac{1}{2}$ Lasagne-Blätter	50 g Parmesan, fein gerieben	$1\frac{1}{2}$ El Semmelbrösel
$2\frac{1}{2}$ Stiele krause Petersilie	$\frac{1}{2}$ Tl Zitronenschale	

Paprikaschoten putzen, waschen. Paprika vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Auf der obersten Schiene unter dem vorgeheizten Backofengrill bei 250 Grad 8-10 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika herausnehmen, mit einem nassen Küchentuch 10 Minuten abdecken, dann häuten. Kürbis schälen, längs halbieren, die Kerne und das Weiße mit einem Löffel herausschaben. Kürbis quer in feine Scheiben hobeln oder schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

3 Esslöffel Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze eine Minute andünsten. Tomatenmark und Paprikapulver unter Rühren kurz mitdünsten. Tomaten und 150 ml Wasser zugeben, unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Kürbis unterrühren, weitere 5 Minuten mitgaren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Béchamel Butter im Topf zerlassen, Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen. Milch nach und nach unterrühren und offen bei schwacher Hitze in 20-25 Minuten leicht sämig einkochen lassen, dabei öfter umrühren. Mit Salz würzen. Auflaufform mit etwas Butter fetten.

Etwas Béchamel auf dem Boden der Form glatt streichen. Mit Lasagne-Platten dicht an dicht auslegen. Anschließend 80 g geriebenen Käse, Semmelbrösel, TomatenKürbis-Gemüse, Paprika, Béchamel und Lasagne-Platten abwechselnd einschichten. Mit Béchamel und restlicher Paprika abschließen.

Lasagne im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) 15-20 Minuten garen.

Dann Lasagne mit restlichem Käse bestreuen und weitere 15 Minuten garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und knusprig ist. Inzwischen Petersillienblätter von den Stielen abzupfen und fein schneiden.

Zitronenschale mit Petersilie und restlichem Öl verrühren. Kurz vor dem Ende der Garzeit auf der Lasagne verteilen und mitgaren.

Lasagne aus dem Backofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Michael Wolken am 10. Februar 2019