

Herbstliche Kürbislasagne

Wir sind zwar absolut keine Halloween-Fans (abgesehen von den Filmen), aber für diejenigen unter euch, die sich am kommenden Sonntag verkleiden und anderen Menschen das Fürchten lernen wollen, haben wir eine äußerst g'schmackige & thematisch passende Lasagne gezaubert. Da wir nur zu zweit sind, musste ich armer Junge große Teile der Lasagne selbst essen - es war ein guter Sonntag! :D Los geht's ...



Rezepttyp

- Hauptspeise
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
 - ca. 50 Minuten Zubereitung (ohne Backzeit)

Zutaten für 4 Portionen

für die Kürbissauce:

- 1 EL vegane Butter
- 1 gelbe Zwiebel gewürfelt
- 1 Stück Lauch in feine halbe Ringe geschnitten (ca. 100g)
- 2 große Knoblauchzehen fein gehackt
- 650g Hokkaido-Kürbis entkernt und in 1 cm kleine Würfel geschnitten
- 1 TL Majoran getrocknet
- 1 TL Oregano getrocknet
- ½ TL Thymian getrocknet
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 TL Ahornsirup
- Chiliflocken nach Belieben
- 500ml Tomatenpassata
- 100ml Wasser
- 100ml veganes Obers zum Kochen
- Salz und Pfeffer

für die „Bechamel-Sauce“:

- 100g Cashew-Nüsse über Nacht eingeweicht oder für 10 Minuten gekocht
- 300ml ungesüßte Pflanzenmilch
- 1 großzügige Prise Muskatnuss gemahlen
- 50ml veganes Obers
- Salz und Pfeffer

weitere Zutaten:

- 6 (glutenfreie) Lasagneblätter
- 150g veganer Streukäse
- vegane Butter für die Auflaufform

Allergiehinweise

- Glutenfrei



Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Für das Kürbis-Ragout die vegane Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Zwiebel, den Lauch und den Knoblauch dazugeben und mit einer Prise Salz glasig anbraten.
2. Die Kürbiswürfel dazugeben und für einige Minuten unter Rühren mitrösten.
3. Mit Majoran, Oregano, Thymian, gekörneter Gemüsebrühe, Ahornsirup, Chiliflocken, Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Tomatenpassata und Wasser aufgießen. Zugedeckt 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Öfters umrühren, damit nichts anbrennt.
4. Das Obers unterheben und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die Bechamel-Sauce die Cashew-Nüsse abgießen und mit den restlichen Zutaten in einen Mixbehälter geben und zu einer feinen Sauce mixen. Die Sauce ist zu diesem Zeitpunkt noch recht flüssig, zieht aber beim Backen kräftig an. 😊
6. Eine Auflaufform (ca. 32 x 20cm) gut mit Butter einfetten und die Zutaten in folgender Reihenfolge schichten: Kürbisragout, Bechamel-Sauce, Lasagneblätter. Mit beiden Saucen und den Lasagneplatten so verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Mit Bechamel-Sauce abschließen und mit Käse bestreuen. Wer mag, der kann eine extra Schicht Käse dazwischen einstreuen.
7. Die Lasagne im Ofen bei 180 Grad Celsius für ca. 45 Minuten goldbraun backen.
8. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen. Dazu passt ein knackiger Blattsalat!



Rezeptbeschreibung

Kürbis ist bei uns im Herbst & Winter in allen Varianten und Zubereitungsarten ein absoluter Dauerbrenner. Wer mehr detaillierte Informationen rund um 's Thema Kürbis haben möchte, der findet diese im „Fokus der Woche“. Mein Motto bei Lasagne generell ist: Je größer die Auflaufform, desto länger die Freude 😊.

i FOKUS DER WOCHE: [Kürbis](#)

Viel Erfolg beim Nachkochen – leben und leben lassen, ist das Motto!

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik