

Lasagne vom Butternut-Kürbis

Für 2 Personen

1 Butternutkürbis (600 g)	Salz	200 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz	3 EL Butter
Pfeffer, Muskat	1 Schalotte	1 EL Mehl
250 ml Milch	100 g Gorgonzola	

Den Kürbis schälen und in 5 mm starke Scheiben schneiden, die inneren Kerne herausschneiden. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser die Kürbisscheiben weich kochen. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebelscheiben goldbraun rösten. Den Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für die Sauce die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben, hellgelb anrösten und mit dem Schneebesen nach und nach die Milch einrühren. Die Sauce ein paar Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und eine Schicht Kürbis einlegen. Mit etwas Spinat, und gedünsteten Zwiebeln belegen. Etwas Sauce darauf geben. Dann wieder Kürbis einlegen und mit Zwiebeln, Spinat und Sauce schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Kürbis abschließen, darauf die restliche Sauce geben und den Käse in Stückchen drauf streuen. Im vorgeheizten Ofen alles ca. 20 Minuten garen, bis der Käse schön geschmolzen ist. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und anrichten. Dazu passt sehr gut Feldsalat mit Vinaigrette.

Vincent Klink am 19. Dezember 2013