

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 05.11.2017



Kürbislasagne



Zutaten für 4 Portionen

600 g Hackfleisch, gemischt
1 Kürbis
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
1 Sellerie
1 Lauch
1 Zwiebel
1 Dose passierte Tomaten
330 g Mehl
80 g Butter
200 g Käse zum Überbacken
3 Eier
Honig
Geflügelbrühe
Milch, Öl
Balsamico, weiß
Salz, Pfeffer, Muskat

Kochutensilien

Schüssel
Topf, Pfanne
Nudelholz
Auflaufform
Gemüseschäler



Zubereitung

Auf der Arbeitsfläche 300 Gramm Mehl anhäufen, Eier und Öl in die Kuhle geben, zu Teig verarbeiten. Eine Kugel formen und einölen.



Pfanne mit Öl aufsetzen.

Zwiebel, Knoblauchzehe, Karotte, Sellerie und Lauch schälen. Klein schneiden und in der Pfanne leicht anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch dazugeben und kurz anbraten. Tomaten hinzufügen.



Kürbis klein reiben, mit weißem Balsamico, einem Löffel Honig, Salz und Pfeffer marinieren. Kurz vermengen und ziehen lassen.

Butter und einen Esslöffel Milch in einem Topf hell anschwitzen.



Mehl hinzufügen und mit kalter Milch ablöschen. Geflügelbrühe hinzufügen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Auflaufform einölen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig dritteln und je gleich groß ausrollen. Teig, Hackfleischsauce, Kürbis und Béchamelsauce im Wechsel in der Auflaufform schichten. Mit Béchamelsauce abschließen, Käse drüberstreuen.



Lasagne für 35 bis 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz stehen lassen.

Eigene Notizen
