

# Kürbislasagne

\*vegan

Rezept für: 6 Portionen  
Arbeitszeit: 30 Minuten  
Gesamtzeit: ca. 70 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: einfach

---

## Zutaten:

### Für die Gemüse- und Käseschicht

1 Hokkaido-Kürbis (Erntefrisch in den Monaten September – Dezember)  
100 g Blattspinat  
1 Lasagneplatten  
150 g (veganer) geriebener Käse  
2 EL Öl  
2 EL Wasser

### Für die Tomatensauce

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Tomatenmark  
1 EL Agavendicksaft  
0,5 TL getrocknetes Basilikum  
0,5 TL getrockneter Oregano  
0,25 TL Chilipulver  
0,5 TL Paprikapulver  
50 ml veganer Rotwein

500 g stückige Tomaten aus der Dose

Pflanzenöl zum Braten

Salz

Pfeffer

### *Für die Bechamelsauce*

3 EL pflanzliche Butter

3 EL Weizenmehl

250 ml pflanzliche Milch

1 EL Hefeflocken

Salz

Pfeffer

Muskat

---

### *Zubereitung:*

#### Gemüse

Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren, entkernen und die Enden entfernen. Den Kürbis in etwa 0,5 - 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Blattspinat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

#### Tomatensauce

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel und Knoblauch ca. 4-5 Minuten anschwitzen. Danach Tomatenmark und Agavendicksaft dazugeben und ca. 3 Minuten anschwitzen lassen. Nun getrocknetes Basilikum, Oregano, Chilipulver und Paprikapulver dazugeben und diese ebenfalls 1 Minuten anschwitzen.



Mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten einköcheln lassen, bevor ihr die stückigen Tomaten dazugebt. Die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Béchamelsauce fertig ist.

### Béchamelsauce

Für die Béchamelsauce Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und Mehl gründlich einrühren. Ca. 1 Minute bei kleiner Hitze anschwitzen.

Danach die Milch langsam dazugeben und immer schön rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Mit Hefeflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Béchamelsauce zu dick wird, etwas mehr Milch dazugeben.

### Schichten

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter oder Öl einfetten. Beginnt mit einer dünnen Schicht Béchamelsauce und legt dann trockene Lasagneplatten darüber. Darauf folgt eine Schicht Tomatensauce, frischer Spinat, Kürbisscheiben und wieder Béchamelsauce.

Jetzt wieder Lasagneplatten, Tomatensauce, Spinat, Kürbis und Béchamelsauce darüber verteilen und den Schritt wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte Béchamelsauce sein, auf der ihr noch dekorativ ein paar Scheiben Kürbis platzieren könnt.

Den Streukäse in einer kleinen Schüssel mit Öl und Wasser vermischen und auf die Béchamelsauce streuen.

Die Lasagne bei 180°C ca. 40 Minuten backen, oder bis die Lasagneplatten gar sind. Danach aus dem Backofen nehmen und die Lasagne vor dem Anschneiden noch ca. 10 Minuten stehen und anziehen lassen.

### **Solawi-Extra-Tipp:**

Dazu passt ein Salat der Saison

Guten Appetit!

Euer Team von Solawi Kitzingen e.V.

