Kürbislasagne

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

100 G	Hartweizengrieß
100 G	Dinkelmehl fein ausgemahlen
1	Ei
30 G	Olivenöl
20 G	Wasser
HALBEN TL	Salz

Zubereitung

1. Für den Pastateig Hartweizengrieß und Dinkelmehl vermischen, Ei, Salz, Olivenöl und Wasser dazu geben und gut verkneten.
2. Die Pastamasse im Kühlschrank ziehen lassen und in der Zwischenzeit die Béchamelsoße herrichten.
3. Hierfür die Butter schmelzen, Mehl unterrühren und mit Milch aufgießen.
4. Unter ständigem Rühren leicht aufköcheln lassen – Vorsicht, es darf nichts anbrennen.
5. Vom Herd nehmen und den geriebenen Käse unterrühren.
6. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Béchamelsoße auskühlen lassen und in der Zwischenzeit die Kürbisfülle machen.
8. Dazu den Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden mit je 1 TL Salz, Pfeffer und Thymian pürieren.
9. Das Backrohr auf 180° vorheizen.
10. Den Pastateig aus dem Kühlschrank holen in 3 gleichgroße Stücke teilen und jedes Teil passend zur Form ausrollen.
11. Nun geht's ans Füllen der Form:
12. Wir beginnen mit der Béchamelsoße, damit nichts kleben bleibt und füllen in folgender Reihenfolge:
13. Béchamelsoße, Pastateig, Béchamelsoße, Kürbismasse, Pasta[illegible]Kürbismasse, Pastateig, Béchamelsoße.
14. Mit gehackten Kürbissen und Käse bestreuen und ca. 30 Min[illegible]
15. Etwas auskühlen lassen und mit Salat der Saison genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN