

Lasagne mit Kürbisfüllung von merlin

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 60 g Steinpilze | getrocknete Steinpilze. |
| 6.0 dl Wasser | die getrockneten Steinpilze im warmen Wasser einweichen. |
| 100 g Zwiebel | Zwiebeln fein hacken. |
| 1.8 kg Kürbis | Kürbis (z.B. orangener Knirps (Potimarron) schälen, entkernen und in ca. 2cm grosse Würfel schneiden. |
| 50 g Butter | Bratbutter oder Butter in Pfanne erwärmen und die Zwiebeln darin andünsten und die Kürbiswürfel zugeben und ebenfalls andünsten. |
| 20 g Curry | Curry mild begeben. |
| 10 g Ingwer | Ingwerpulver begeben, |
| 5.0 g Zimt | Zimt begeben |
| 2.0 Stück Nelken | Nelkenpulver (3 Prisen für 10 Personen) begeben. |
| 5.0 g Pfeffer | Pfeffer aus der Mühle nach Gutdünken begeben, |
| 5.0 g Muskatnuss | Muskatnuss begeben. |
| 1.0 Stück Bouillonwürfel | mit Wasser auflösen, Gemüsebouillon sowie das Einweichwasser der Steinpilze samt den Pilzen begeben und 5 bis 10 min bei niedriger Temperatur dünsten. Die Kürbiswürfel sollten noch Biss haben. |
| 5.0 dl Halbrahm | begeben und nach Belieben abschmecken. Den Backofen auf 220Grad vorheizen. Eine grosse Gratinform mit Butter einfetten. Den Boden mit dem Kürbisgemüse bedecken. |
| 750 g Lasagneplatten | Lasagneblätter schichtweise mit dem Kürbis Gemüse in die Gratinform einfüllen und dazwischen |
| 300 g Reibkäse | Reibkäse abwechselnd zwischen die Lasagne - Kürbis - schicht streuen. Am schluss mit Kürbis und Reibkäse enden. Die Lasagneblätter sollten gut mit Flüssigkeit gedeckt sein, sonst mit etwas Milch oder Bouillon auffüllen. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen ca. 45 min backen. Gegen Ende der Backzeit die Lasagne mit Folie abdecken. |