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. organger 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 beigeben.
10 g Ingwer	Ingwerpulver beigeben,
5.0 g Zimt	Zimt beigeben
2.0 Stück Nelken	Nelkenpulver (3 Prisen für 10 Personen) beigeben.
5.0 g Pfeffer	Pfeffer aus der Mühle nach Gutdünken beigeben,
5.0 g Muskatnuss	Muskatnuss beigeben.
1.0 Stück Bouillonwürfel	mit Wasser auflösen, Gemüsebouillon sowie das Einweichwasser der Steinpilze samt den Pilzen beigeben und 5 bis 10 min bei niedriger Temperatur dünsten. Die Kürbiswürfel sollten noch Biss haben.
5.0 dl Halbrahm	beigeben 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.