Kürbis-Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse

Ein tolles Rezept aus der Winterküche ist die Kürbis-Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse. Sie braucht zwar etwas Zeit in der Zubereitung, doch das Ergebnis ist jede Mühe wert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

2 Kugeln	Mozzarella
12 Stk.	Lasagneblätter
1 EL	Butter (für die Form)
100 g	Pinienkerne (geröstete)

Für die Bechamelsauce

30 g	Schalotten
30 g	Butter
30 g	Mehl
600 ml	Milch
200 g	Ziegenfrischkäse (mit Kräuter)
1 Prise	Salz

Für die Füllung

700 g	Kürbisse (Hokkaido)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	Currypulver
0.5 TL	Cayennepfeffer
2 Zweige	Rosmarin
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

500 g	Blattspinat (tiefgekühlten)
1 Prise	Muskat
500 g	Kirschtomaten
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse den Spinat auftauen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Kürbis vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln, dann raspeln.

2. Rosmarinzweige im Ganzen abbrausen und trockentupfen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Cayennepfeffer und Currypulver vermischen. Mit dem Kürbis vermengen und alles in eine große Auflaufform füllen.

3. Die Rosmarinzweige auf die Kürbismasse legen und mit Olivenöl beträufeln. Im oberen Drittel des Ofens ca. 10-15 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist und die Spitzen hellbraun werden. Aus dem Ofen nehmen, salzen und abkühlen lassen.

4. Währenddessen die Bechamelsauce zubereiten. Dazu Schalotte schälen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und Schalotten darin anschwitzen. Das Mehl einrühren, mit Milch ablöschen und salzen.

5. Den Ziegenfrischkäse dazugeben und unter ständigem Rühren auflösen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Spinat gut ausdrücken, auseinander zupfen und mit Salz und Muskat würzen.

6. Die Backofentemperatur auf 180°C reduzieren. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und die Pinienkerne darin rundherum anrösten. Vom Herd nehmen.

7. Tomaten waschen und je nach Größe und Geschmack halbieren oder vierteln. Knoblauch schälen und fein hacken, mit den Tomaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Eine große Auflaufform mit etwas Butter einfetten und eine dünne Schicht Bechamelsauce hineingießen. Darauf Lasagneblätter legen und darauf zuerst Spinat, dann Kürbis und Tomaten schichten.

9. Auf die Tomaten wieder Bechamelsauce geben und dann die nächste Lage Lasagneblätter legen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht sollte Bechamelsauce sein, darauf die Pinienkerne verteilen.

10. Mozzarella über der Lasagne verteilen und diese im Ofen ca. 40-45 Minuten backen, bis die

Lasagneblätter al dente gegart sind und der Käse geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zur Kürbis-Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse schmeckt ein frischer grüner Salat.