

## Kürbislasagne mit Kürbiskernbechamel

### **Nudelteig:**

500 g Semola Nudelmehl  
3 Eier  
100 ml lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl  
eine Prise Salz

### **Kernölbechamel:**

600 ml Milch  
70 ml Kernöl  
50 g gehackte Kürbiskerne  
70 g Mehl  
geriebener Bergkäse zum Bestreuen

### **Fülle:**

1 kg Kürbis (geraffelt)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehen  
¼ l Weißwein  
etwas Stärke zum Binden  
Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel

### **Zucchinicreme:**

750 g Zucchini  
(die weichen Kerne entfernt und in dünne Streifen geschnitten)  
30 ml Olivenöl zum Braten  
30 ml Olivenöl extra vergine  
6 g Salz

### **Zubereitung:**

**Für den Nudelteig** alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig kneten und eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine dünne Nudelplatten ausrollen und in wallendem Wasser cirka 20 Sekunden kochen. In Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch gut trocken tupfen.

**Für die Fülle** die gehackten Zwiebeln in einem weiten Topf mit etwas Öl glasig rösten. Den gehackten Knoblauch kurz mitrösten und den geraffelten Kürbis dazugeben. So lange mitrösten, bis der Kürbis etwas zusammenfällt. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen und bei kleiner Flamme weich dünsten. Mit etwas Stärke binden (so wird die Lasagne stabiler und lässt sich besser schneiden). Das Ganze gut auskühlen lassen.

**Für das Bechamel** Öl in einem Topf erhitzen und die gehackten Kürbiskerne darin braten. Das Mehl begeben und mit einem Schneebesen gut einrühren und eine Minute mitrösten (Mehlschwitze bereiten). Die Milch zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis sie eindickt. Danach auskühlen lassen.

Nun eine Nudelplatte auf ein mit Mehl bestäubtes Schneidebrett legen und mit der Kürbisfülle gleichmäßig bestreichen, dann eine Schicht Bechamel auf den Kürbis streichen. Nun wieder eine Nudelplatte glatt aufbringen. Das so oft wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Bechamel abschließen, damit die Nudelplatte nicht trocken wird. Für mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) kaltstellen. Jetzt kann die Lasagne gefällig geschnitten werden. Die Stücke mit geriebenem Bergkäse bestreuen und auf ein befettetes Blech geben, bei 175°C 15 min. backen.

**Für die Zucchinicreme** die Zucchini in Olivenöl in einer großen Schwenkpfanne bei mäßiger Hitze rösten, dabei häufig umrühren. Die Zucchini sollten weich werden, aber keine Farbe annehmen. Die Pfanne dann gleich in ein Eiswasserbad stellen und die Zucchini unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Durch das schnelle Garen und Abkühlen erhalten die Zucchini ihre grüne Farbe. Die abgekühlten Zucchini in einem Mixer fein pürieren und dabei das Olivenöl extra vergine langsam einfließen lassen. Mit Salz abschmecken und eventuell durch ein feines Sieb streichen. Die Zucchinicreme kann man nun wieder erwärmen oder auch kalt servieren.