



TM7 TM6 TM5

## Kürbislasagne

★★★★★ 4.8 374 Bewertungen

🕒 Vorbereitung 50 Min

⌚ Gesamt 1 Std. 40 Min

➕ 6 Portionen

Heute kochen

Portionsgröße 6 Portionen

ⓘ

+ Portionsgröße anpassen

### Zutaten

#### Bolognese

	Parmesan in Stücken (2 cm)	100 g
	Zwiebeln halbiert	80 g
	Knoblauchzehe	1
	Kürbis (oranger Knirps), geschält, in Stücken (3 cm)	400 g
	Olivenöl	10 g
	Bratbutter	3 EL
	Hackfleisch (Rind und Schwein)	500 g
	Rotwein	100 g
	gehackte Tomaten (400 g)	1 Dose
	Tomatenpüree	40 g
	Rosmarin	2 Zweigchen
	Salz	1 ½ TL
	Pfeffer	2 Prisen

#### Béchamel und Fertigstellen

	Milch	700 g
	Butter etwas mehr zum Einfetten	70 g
	Weissmehl	70 g
	Salz	½ TL
	Pfeffer	2 Prisen
	Muskatnuss, gemahlen	½ TL
	Lasagneblätter	12
	Kürbis (oranger Knirps), in Scheiben (2 mm)	250 g

### Zubereitung

#### Bolognese

- 1 Parmesan in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen
- 2 Zwiebeln, Knoblauch und Kürbisstücke in den Mixtopf geben und **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3 Olivenöl zugeben und **5 Min./120°C/Stufe 1** dämpfen. In dieser Zeit 1 EL Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. ¼ des Hackfleischs 3 Minuten anbraten, in ein Sieb geben. Mit restlichem Hackfleisch gleich verfahren. Hackfleisch zum Kürbis im Mixtopf zugeben.
- 4 Rotwein, Tomaten, Tomatenpüree, Rosmarin, Salz und Pfeffer zugeben, mit dem Spatel mischen. Den Varoma-Behälter (mit Deckel) anstelle des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **15 Min./100°C/♂/Stufe 4** garen. Varoma abnehmen, Bolognese umfüllen, mit dem Spatel noch einmal durchrühren und Rosmarinzweigchen entfernen. Mixtopf spülen.

#### Béchamel und Fertigstellen

- 5 Milch, Butter, Weismehl, Salz, Pfeffer und Muskat in den Mixtopf geben anstelle des Messbechers Varoma-Behälter (mit Deckel) als Überlauschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **9 Min./100°C/Stufe 4** garen. In dieser Zeit Backofen auf 200°C vorheizen und eine weite ofenfeste Form (25 x 30 x 6 cm) einfetten.
- 6 50 g zerkleinerten Parmesan zur Béchamel in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 3** mischen
- 7 4 EL Béchamel auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen. 4 Lasagneblätter darauflegen. Die Hälfte der Bolognese, ½ der Bechamel und die Hälfte der Kürbisseiten darauf verteilen. 4 Lasagneblätter darauflegen. Restliche Bolognese, die Hälfte der restlichen Bechamel und restliche Kürbisseiten darauf verteilen. Restliche 4 Lasagneblätter darauflegen. Restliche Béchamel darauf verteilen, restlichen zerkleinerten Parmesan (50 g) darüberstreuen.
- 8 Lasagne 40 Minuten (200°C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Lasagne herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen und servieren.

### Tipps

- Lässt sich einen Tag im Voraus vorbereiten oder tiefkühlen (tiefgekühlt in den kalten Ofen schieben, die Backzeit verlängert sich um ca. 15 Minuten)