



# Spinat – Kürbis Lasagne

Spinat, Kürbis und Feta, was für eine Kombination.

Als erstes den Ofen vorheizen (Unter-Oberhitze 180°C), den Kürbis waschen/schälen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Auf ein Backblech mit -papier auslegen und etwas Salzen. Für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben.

## Du brauchst (für 6 Portionen)

Lasagneplatten
1 kleinen Kürbis
700 g Spinat (Alternativ Mangold)
200 g Feta
200 g Gouda (gerieben)
0,6 l Milch
50 g Butter
30 g Mehl
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Rispe Cocktailtomaten
Salz, Pfeffer, Muskat

Während der Kürbis gart, die Bechamel (-ähnliche) Soße zubereiten. Dafür als erstes die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin anschwitzen. Das Mehl dazu geben und umrühren. Vorsicht: es wird sehr schnell braun und verbrennt. Anschließend die Milch nach und nach dazu geben und rühren (am besten mit einem Schneebesen).

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, regelmäßig rühren und aufkochen lassen. Anschließend noch kurz pürieren, damit ist dann die Zwiebel und der Knoblauch angenehm klein und auch letzte Mehlklümpchen verschwinden. Falls du es ein bisschen flüssiger magst, kannst du noch einen Schluck Milch oder Wasser dazu geben.

Die Cocktailtomaten waschen und jeweils in drei Scheiben schneiden.

Den Spinat gut waschen und abtropfen lassen (falls du hast mit einer Salatschleuder etwas trocknen).

Dann kann es auch schon losgehen mit dem Stapeln. Lege dir alles bereit (Kürbis, Spinat, Käse, Soße und die Tomaten).

Ganz unten verteile ich immer eine dünne Schicht Soße, anschließend staple ich Lasagneplatten, Kürbis und Soße, Platten, Spinat und Soße, und so weiter. Bei den Schichten kannst du auch schon Käse dazwischen geben.

Ganz oben kommt dann noch der geriebene Käse, die Tomaten und der Feta drauf. Bevor du es in den Ofen schiebst, achte darauf, dass der Rand deiner Form möglichst sauber ist (Soße brennt sich dort sonst schön ein und ist nervig beim Spülen).

Und ab in den Ofen – 45 Minuten bei 180°C Unter-/Oberhitze.

Viel Spaß beim nach machen und guten Appetit!

