# Lasagne mit Kürbis & gemischten Pilzen

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Die Pilzsaison ist da, die Kürbissaison auch. Also warum nicht beides kombinieren? In einer leckeren Lasagne zum Beispiel. Ganz vegetarisch, ohne Fleisch, aber mit ganz viel Geschmack. Mit Lasagneplatten ohne Vorkochen geht es auch ganz schnell, aufpassen muss man nur beim Herstellen der Bechamelsauce, wer zu schnell zu viel Milch zur Mehlschwitze gibt, kriegt sonst nur eine Klümpchenmasse. Aber das klappt schon.
Und egal ob zum gemeinschaftlichen Familienessen oder für sich allein gekocht und portionsweise zu mehreren Gelegenheiten erwärmt – dieses herbstliche Gericht mundet immer. Auch bei Hitze.

**Zutaten** Portionen: 4

| | |
|---|---|
| 1 | Hokkaido-Kürbis & ca. 12 Lasagneplatten (ohne Vorkochen) |
| 2 | Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe |
| Je 300 g | Pfifferlinge und Champignons |
| 4 EL | Butter und Mehl |
| 300 g | Frischkäse (Doppelrahmstufe) und 800 ml Milch |
| 200 g | geriebener Edamer |
| 5 | Zweige frischer Thymian |
| Etwas | Muskatnuss, geriebene Zitronenschale, Öl, Pfeffer & Salz |






## Zubereitung: So wird's gemacht

- Den **Hokkaido-Kürbis** waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Kürbis in dünne Spalten schneiden.
- Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Pilze** säubern, eventuell durchschneiden, wenn sie sehr groß sind.
- 2 EL **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen, die gehackten **Zwiebeln** und **Knoblauch** darin etwa 1 Minute andünsten.
- Die **Champignons** und **Pfifferlinge** dazugeben und ca. 5 Minuten braten.
- Inzwischen **Thymian** waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen abzupfen. **Thymian** zu den **Pilzen** geben, alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 EL **Butter** in einem Topf schmelzen, 4 EL **Mehl** darüberstäuben und unter Rühren anschwitzen. **Milch** unter Rühren nach und nach zugießen, das Ganze 5 Minuten köcheln lassen, bis eine schöne dicke Bechamelsauce entstanden ist (bei Bedarf noch etwas Milch zugeben).
- **Frischkäse** und **Zitronenschale** unterrühren und mit **Salz** und **Muskatnuss** abschmecken.
- Ofenfeste Auflaufform (28 x 20 cm) einfetten. Zu unterst eine dünne Schicht **Bechamel** auftragen, dann **Lasagneplatten**, **Bechamel**, **Pilzmischung** und **Kürbisspalten** daraufgeben. Mit **Edamer** bestreuen, dann die nächste Schicht mit **Lasagneplatten**, **Bechamel**, **Pilzen**, **Kürbis** und **Käse** aufschichten. So verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Zu oberst mit **Bechamel** und Käse abschließen.
- Im vorgeheizten **Backofen** (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 175 Grad) ca. 30 Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen, die Lasagne sich etwas setzen lassen, dann anschneiden.
- Schmeckt auch prima am nächsten Tag.

Fotos: dpa, istockphoto/Getty, Handelshof, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

### Das Küchen-Lexikon

## Pilz, bitte! Das müssen Sie wissen

Pilze darf man nicht aufwärmen? Diese Weisheit stammt noch aus Zeiten ohne Kühlschrank. Wer die Lasagne in den Kühlschrank stellt und sie im Ofen oder der Mikrowelle wieder auf über 70 Grad erhitzt, bekommt keine Probleme. Nur mehrfach sollte man das nicht machen, dann lieber einzelne Portionen abteilen und die erwärmen.

- **Champignons/Egerlinge:** Die ältesten Zuchtpilze. Perfekt zum Braten, Dünsten, Gratinieren, als Suppe oder im Salat.
- **Austernpilze:** Schmecken fleischartig. Frisch sind sie, wenn sich der Hut nach unten biegt.
- **Pfifferlinge und Steinpilze:** Lassen sich nicht züchten. Pfifferlinge kann man nicht trocknen, dann werden sie hart.



- **Kräuterseitlinge:** Zuchtpilz mit langem dicken Stiel, fein-aromatisch und bissfest, perfekt zum Braten.
- **Shiitake-Pilze:** Champignons der Japaner, werden aber auch bei uns gezüchtet. Nach innen gewölbte Kappe zeigt ihre Frische. Stiele entfernen, da sie beim Garen fest bleiben.
- **Enoki:** Zarte Pilze, perfekt für Salate, gut roh zu essen.
- **Shimeji:** Der Buchenpilz aus Ostasien ist besonders nussig, aber nur gekocht, roh ist er bitter.