



# Herbstliche Lasagne

Die Kombination aus Kürbis und Pilzen ist ein Klassiker der herbstlichen Küche. Sie ist aromatisch, wärmend und voller Geschmack.

Ich habe mich von meiner italienischen Kochsendung inspirieren lassen. Dieses Gericht bringt die herbstlichen Aromen in Form einer köstlichen Lasagne auf den Tisch.

Die cremige Béchamelsauce mit Steinpilzen, das süssliche Aroma des Kürbisses und die Würze der frischen Pilze verschmelzen hier zu einem wunderbar herzhaften Gericht, das sich perfekt für ein gemütliches Familienessen eignet.

Uns hat das Gericht gut geschmeckt und es kann sich als Alternative zur Bolognese-Lasagne durchaus behaupten.

Zutaten für 4–6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus 30 Minuten im Ofen

## Für die Béchamelsauce

1,5 l Milch  
150 g Butter  
100 g Mehl  
30 g getrocknete Steinpilze  
Muskatnuss, Salz und Pfeffer



## Kürbis

800 g Kürbis (geschält und gewürfelt)  
1 Zweig Rosmarin  
Olivenöl

## Pilze

500 g frische Steinpilze (ich habe eine Mischung aus Steinpilze + Kräutersaitlinge verwendet)  
1 Bund Petersilie  
1 Knoblauchzehe

## Für die Fertigstellung der Lasagne

500 g Scamorza bianca (bei einem Alternativkäse darauf achten, dass er gut schmilzt)  
100 g frisch geriebener Parmesan

ca. 250 g Lasagneblätter (ich habe die von Pasta Aldo verwendet, die meiner Meinung nach die besten sind) – in meinem Lädli erhältlich 😊

## **Zubereitung**

### **Béchamelsauce mit Steinpilzen**

Die getrockneten Steinpilze ca. 30 Minuten in heissem Wasser einweichen, danach abtropfen lassen und fein hacken.

Die Milch in einem Topf mit den gehackten Steinpilzen erhitzen.

In einem zweiten Topf die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Mit Muskat würzen.

Nach und nach die heisse Milch mit den Pilzen unter Rühren hinzufügen, bis eine cremige Béchamelsauce entsteht. Beiseitestellen.

### **Kürbis**

Den gewürfelten Kürbis in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer anbraten, bis er weich ist. Gegebenfalls etwas Wasser dazugeben, damit nichts anbrennt. Er Kürbis sollte dabei nicht zerfallen.

### **Pilze**

Die frischen Pilze in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit gehackter Petersilie verfeinern.



### **Lasagne schichten**

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Etwas Béchamelsauce auf den Boden geben. Abwechselnd schichten: Lasagneblätter, Béchamelsauce, Parmesan, Kürbiswürfel, Pilze und Scamorza.

Dies so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Lasagneblätter, reichlich Béchamelsauce, Scamorza und Parmesan abschliessen.

### **Backen**

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Um ein schnelles Austrocknen zu verhindern, die Lasagne anfangs abdecken. Gegen Ende der Backzeit die Abdeckung entfernen, damit der Käse eine goldbraune Kruste bekommt.

Kurz ruhen lassen, dann servieren.

