

## Kürbis- Lasagne (6 Personen)

1,2 kg Kürbis	vierteln, entkernen, waschen und würfeln.
2 Zwiebeln	schälen, waschen und würfeln.
125 g Schinkenspeck- würfel	in einer großen Pfanne auslassen, Zwiebeln dazugeben und dünsten. Kürbiswürfel,
4 Stiele Thymian	und
500 g Tomatenfrucht- fleisch in Stücken	ebenfalls dazugeben und schmoren lassen. Mit
2 TL Tomatenmark	und
Salz	würzen und beiseite stellen.
Pfeffer	in einem neuen Topf schmelzen.
40 g Butter	darin anschwitzen.
40 g Mehl	und
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	unter Rühren angießen, aufkochen, ca. 10 Minuten aus-
250 g Schlagsahne	quellen lassen. Mit
Salz	und
Pfeffer	würzen. 2 EL Soße in einer gefetteten Auflaufform ver-
geriebene Muskatnuss	streichen. Form mit
hellen Lasagneblättern	auslegen, mit $\frac{1}{3}$ des Gemüses und $\frac{1}{3}$ der Soße bede-
	cken. Lasagneplatten, Gemüse und Soße im Wechsel dar-
	auf schichten. Mit 3 Lasagneblättern abschließen und
	mit restlichen Soße bestreichen.
125 g Mozzarella	in Scheiben schneiden, auf der Lasagne verteilen. Mit
100 g geriebener Käse	bestreuen. Im Backofen bei Heißluft 175 °C 35 bis 45
	Minuten goldbraun backen.