

# Rezept des Monats – Oktober 2017

## Kürbis-Spitzkohl-Lasagne mit Mozzarella

### Zubereitung:

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch nach und nach einrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 15-20 Min. köcheln lassen.

Den Spitzkohl putzen und längs in 3-4mm dicke Scheiben schneiden. Den Kürbis entkernen, in Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Spitzkohl in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine ofenfeste Form (ca. 28 x 23 cm) mit etwas Olivenöl fetten, dann eine dünne Schicht Béchamelsauce hineingeben und mit 2 ½ Lasagneplatten auslegen. Darauf die Hälfte der Spitzkohl-Kürbismasse verteilen und mit etwas Mozzarella bestreuen. Nun wieder etwas Béchamelsauce darauf verteilen, mit 3 weiteren Lasagneplatten belegen und die Spitzkohl-Kürbismasse darauf schichten. Die letzte dünne Schicht besteht aus Béchamelsauce. Alles großzügig mit Mozzarella bestreuen, gut andrücken und mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) auf der unteren Schiene 35-45 Minuten backen.

Tipp: Wer mag, kann die Kürbis-Spitzkohlmasse mit Knoblauch verfeinern und dazu zum Beispiel Knoblauchöl ganz einfach selbst herstellen: 2-3 Knoblauchzehen in Sonnenblumenöl hineingeben und mit einem Mixstab pürieren. So lässt sich Knoblauch beim Kochen leichter portionieren und riecht weniger penetrant. Für die Kürbis-Spitzkohl-Lasagne empfehlen wir 2 TL Knoblauchöl.

### Zutaten für 4 Personen:

1 Ei Butter  
1 Ei Mehl  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
450 ml Milch

300 g Hokkaido-Kürbis  
1 l Öl  
½ kleiner Spitzkohl (ca.300 g)

10-15 Lasagneplatten  
280 g Mozzarella (geraspelt)

Alle Rezepte unter:  
[www.seezeit.com/rezept-des-monats](http://www.seezeit.com/rezept-des-monats)

