

# DINNERLY

## Saftige Kürbislasagne mit Spinat und Käse überbacken



ca. 1u



2 personen

Oh, was duftend denn da so schön? Na, es gibt Lasagne! Zwischen den Nudelplatten verstecken sich vegetarische Köstlichkeiten in einer cremigen Sauce: Mit butterweichem Kürbis, feinem Spinat und geriebenem Käse obendrauf erklimmst du Schicht für Schicht den Olymp des Geschmacks. Eine Delikatesse für Groß und Klein!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 biologische hokkaidopompoen
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 100g babyspinazie
- 250g biologische lasagnebladen<sup>1</sup>
- 100g jonge Goudse, geraspt<sup>7</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 250ml melk<sup>7</sup>
- 2½el boter<sup>7</sup>
- 2el bloem<sup>1</sup>
- peper en zout
- 5ml azijn

## KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet
- garde
- aardappelstamper

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## KOOKTIP

Je nach GröÙe der Auflaufform kann es sein, dass Lasagneblättern übrig bleiben.

## ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1048kcal, vet 38.5g, koolhydraten 136.5g, eiwit 35.4g



### 1. Kürbis kochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Kürbis** halbieren, das Innere mit einem Löffel herausschaben und den **Kürbis** in 2–3cm große Würfel schneiden. Den **Kürbis** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 10Min. gar kochen.



### 4. Lasagne schichten

Den Boden einer kleinen Auflaufform mit ½ der **Sauce** bedecken. Eine Schicht **Lasagneplatten** auf der **Sauce** verteilen, dabei ggf. in passende Stücke brechen. Die ½ des **Kürbispürees** und die ½ des **Spinats** auf den **Lasagneplatten** verteilen, dann ½ des **Käses** darübergeben. Diesen Vorgang einmal wiederholen.



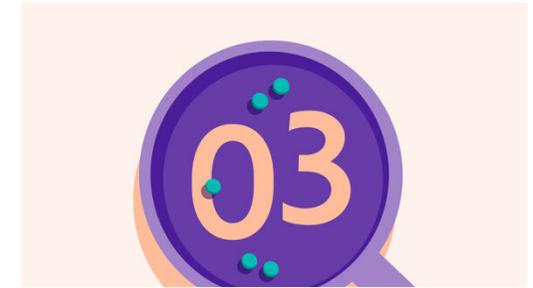
### 2. Sauce zubereiten

1 Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Den Knoblauch und ⅔ der **Gewürzmischung** in einem kleinen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 1Min. duftend anbraten. Mit einem Schneebesen 2EL Mehl einrühren und ca. 1Min. weiterkochen. 250ml Milch, 150ml Wasser und 1TL hellen Essig einrühren und ca. 3Min. kochen, bis die **Sauce** eindickt, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Lasagne backen

Die **Lasagne** mit der **restlichen Sauce** und dem **restlichen Käse** bedecken (siehe auch Schritt 6) und im Ofen 30–35Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist. **Tipp:** Die **Lasagne** mit Alufolie abdecken, falls sie vor Ende der Garzeit etwas trocken aussieht. Die **Lasagne** ca. 10Min. ruhen lassen, in Stücke schneiden und servieren.



### 3. Kürbis pürieren

Den **Spinat** in ein Sieb geben und den **Kürbis** darüber abgießen, sodass der Spinat zusammenfällt. ⅔ des **Kürbisses** zurück in den Topf geben, die **restliche Gewürzmischung** und 2TL Butter hinzugeben und pürieren. Den **restlichen Kürbis** unterheben. Den **Spinat** mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



### 6. Lasagenexpertise

Der Spinat und der Käse können sich beim Verteilen ruhig mit der Sauce vermischen.

Damit die Lasagne keine knusprigen Ränder bekommt, können die Lasagneblätter vor der Verwendung kurz in Wasser getaucht werden.