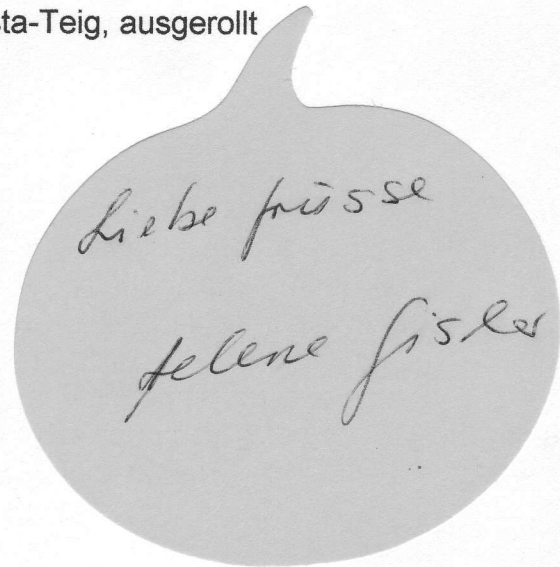


# Lasagne mit Kürbis-Pilz-Füllung

für 4 Personen

## Zutaten:

12 Vollkorn-Lasagneblätter oder 1 Paket Pasta-Teig, ausgerollt  
2½ l Salzwasser  
1 kleine Zwiebel  
750 g Kürbis, z.B. Oranger Knirps  
150 g frische Steinpilze oder Morcheln  
2 TL Bratbutter  
1,5 dl Gemüsebrühe  
1-2 TL mildes Currypulver  
½ TL Ingwerpulver  
1 Msp. Zimtpulver  
1 Prise Nelkenpulver  
Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz  
frisch geriebene Muskatnuss  
1,8 dl Rahm  
60 g geriebener Parmesan



## Zubereitung:

1. Die Lasagneblätter in kochendem Salzwasser al dente kochen. Die Blätter herausnehmen, abtropfen lassen und auf einem grossen Brett auslegen, damit sie nicht aneinander kleben.
2. Die Zwiebel fein hacken. Den Kürbis schälen und entkernen, in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Pilze putzen, nicht wässern und je nach Grösse klein schneiden.
3. Gehackte Zwiebeln, Kürbiswürfel und Pilze in der nicht zu heissen Bratbutter andünsten. Die Gemüsebrühe und die Gewürze beifügen. 5 bis 10 Minuten bei milder Temperatur dünsten. Die Kürbiswürfel sollten noch Biss haben. Den Rahm dazugeben und nach Bedarf mit den Gewürzen nochmals abschmecken.
4. Eine grosse, längliche Gratinform ausbuttern. Auf dem Boden der Form etwas Kürbisgemüse verteilen, dann mit einer Lage Lasagneblätter bedecken und abwechselungsweise mit dem Kürbisgemüse und den Lasagneblättern weiterfahren; mit Kürbisgemüse abschliessen. Immer wieder geriebenen Parmesan zwischen die Lagen einstreuen. Den restlichen Käse über die fertige Lasagne streuen.
5. Die Kürbis-Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 45 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit die Lasagne mit Folie abdecken.

**Tipp:** Frische Zucht-Champignons statt Waldpilze verwenden oder 30 g getrocknete, in Wasser eingeweichte Steinpilze bzw. Morcheln nehmen.