



# Kürbislasagne

4 Portionen

## Zutaten

1 kg Kürbis (z. B. Butternut)	½ TL Chili
4 Zweige Thymian	2 Scheiben Toastbrot
2 Schalotten	70 g Pinienkerne
75 g Butter	125 g Mozzarella
60 g Mehl	250 g Lasagnenudeln
850 ml Milch	
250 g Magerquark	
Meersalz	
Pfeffer	

## Zubereitung

Den Kürbis halbieren, schälen, das Fruchtfleisch entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotten abziehen und fein würfeln.

60 g Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen, die Schalotten und den Thymian hineingeben und kurz anbraten. Das Mehl hinzufügen, dabei kräftig rühren und etwa 1 Minute andünsten. Die Milch nach und nach dazu gießen und dabei mit einem Schneebesen glatt rühren. Kurz aufkochen und unter Rühren etwa 3 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Quark unterrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C, Gas Stufe 4) vorheizen.

Das Brot toasten und fein würfeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, die Hälfte davon mit den Brotwürfel mischen und beiseite stellen.

Die Lasagnenudeln, die Kürbisscheiben, die restliche Pinienkerne und die Soße in eine eckige Auflaufform schichten. Dabei zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Auflauf verteilen. Mit der Soße übergießen, die Pinienkern-Brotbrösel darüber streuen und die restlichen Butterflöckchen darauf verteilen.

Die Lasagne mit Alufolie abdecken und im Ofen etwa 45 Minuten backen. Die Folie nach 30 Minuten abnehmen und die Kürbislasagne in den letzten 15 Minuten goldbraun überbacken.