



Zutaten:

2 EL Speiseöl
 80 g Zwiebel(n), fein gewürfelt
 500 g Kürbis
 75 ml Orangensaft
 100 ml Sahne
 1 EL Ahornsirup
 1 EL Speisestärke
 25 g Butter
 60 g Mandeln, gehackt
 20 g Kirchererbsenmehl
 300 ml Milch
 2 Süßkartoffel(n)
 50-100 g Käse, gerieben
 nach Bedarf Salz & Pfeffer
 nach Bedarf Chili
 nach Bedarf Muskatnuss,
 gemahlen



Lurch Quaderform
Flexiform 18 x 18 cm
in braun



Lurch Gemüsebahnen-
Schneider Catto



Silit Schneidebrett in
rot



Chroma Haiku H-06
Kochmesser 20 cm



Windmühlmesser
Gemüsemesser
Mittelspitz in Kirsche



Cilio Kochlöffel
Toscana Olivenholz



Zassenhaus
Digitalwaage
BALANCE in cool
grey



Boska Käseibe
Romano

1

Mit einem Gemüsemesser zunächst die Zwiebeln fein würfeln. Anschließend mit einem großen Kochmesser den Kürbis ebenso fein schneiden. Die restlichen Zutaten dem Rezept entsprechend abwiegen und für die weitere Zubereitung bereitstellen.

2

Nun etwas Öl in einen tiefen Topf geben und die Zwiebeln anschwitzen. Den Kürbis hinzufügen und ebenfalls anrösten. Mit Orangensaft ablöschen und mit der Sahne auffüllen.

3

Die Soße nun mit der Speisestärke abbinden und ganz nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Chili, Muskat und Ahornsirup abschmecken. Die Soße sollte relativ dickflüssig sein.

4

In einem weiteren Topf nun Butter und Kichererbsenmehl leicht anrösten. Darauf achten, dass das Mehl keine Farbe annimmt. Die gehackten Mandeln hinzufügen, leicht anrösten und mit Milch auffüllen. Die Bechamelsoße einmal zum Binden aufkochen lassen. Auch diese nun mit den Gewürzen abschmecken.

5

Jetzt den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und mit einem Gemüseschneider ganz feine Bahnen daraus schneiden.

6

~~In eine Auflaufform immer abwechselnd die Mandel-Bechamel-Soße, die Süßkartoffeln, Kürbissoße, Süßkartoffeln, Mandel-Bechamel-Soße füllen. Das Ganze zum Schluss mit dem geriebenen Käse bedecken.~~

7

Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 30 min bei 160°C backen. Je nach Bräunungsgrad des Käses die Temperatur in den letzten 5 Minuten etwas erhöhen.

Für eine vegane Variante der leckeren Lasagne können Milch, Sahne, Butter und Käse ganz einfach entsprechend durch Mandelmilch, Sojasahne, veganes Fett und veganen Käse ersetzt werden.