

Kürbis Polenta Lasagne

Hallo!
Die Kürbiszeit ist ja noch in vollem Gange, zu unserer
Stunde für den Winter haben wir auch schon einige
Suppe an einem kühlen Wintertag! eingefroren. Prima für eine



Unser heutiges Rezept ist eine

Kürbis Polenta Lasagne

für 3 Portionen

1/2 Kürbis

500 ml Wasser

125 g Polenta

2 EL Gemüsesuppen-Pulver

50 g Butter

50 g Mehl

500 ml Milch

200 g Mozzarella

Salz, Pfeffer

Für den Polenta Wasser aufkochen, Gemüsesuppenpulver
beigeben und Polenta einrühren. Auf kleiner Flamme ca. 2 min
kochen. Die Masse in ein Backpapier aufstreichen (ca.
40x25 cm) und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen in
Stücke, so groß wie eure Auflaufform, schneiden. In
einer Zwischenzeit Kürbishälften von den Kernen befreien,
ausgießend noch in kleine Stücke teilen. Mit (Kräuter) Salz
würzen. Die Béchamelsauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl
beigeben, ausdünne sen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu einer
dünnen Sauce anrühren.
Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
eine Auflaufform mit Butter bestreichen. Abwechselnd
eine Schicht Kürbisstücke, Béchamelsauce und Mozzarella
im Rohr bei 200°C ca. 45 min backen. Sollte die Oberfläche
schon zu braun sein, mit Alufolie abdecken.



Halloween steht ja vor der Tür und ich bin eigentlich
überhaupt kein Freund davon. Aber wenn ich auf Halloween
backen möchte, dann werde ich was komisches backen. Versuchen
wir es mit diesen Kuchen, vielleicht gibt es ein Halloween
Rezept für Euch.

