

## Kürbis Polenta Lasagne

Hallo!  
Die Kürbiszeit ist ja noch in vollem Gange, zu unserer  
Stärke für den Winter haben wir auch schon einige  
Suppe an einem kalten 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. 20 x 25 cm).  
Die Masse in ein Backpapier aufstreichen (ca. 20 x 25 cm) und  
auskühlen lassen. In eine Auflaufform nach dem Auskühlen in  
Stücke, so groß wie Kürbis, 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 Überraschen, vielleicht gibt es ein Halloween  
Rezept für Euch.

