

Hallo!

Die Kürbiszeit ist ja noch in vollem Gange – zu unserer Freude. Für den Winter haben wir auch schon einige, in Stücke geschnittene, Kürbisse eingefroren. Prima für eine Suppe an einem kalten Wintertag!

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 begeben und Polenta einrühren. Auf kleiner Flamme ca. 2 min köcheln. Die Masse auf ein Backpapier aufstreichen (ca. 40×25 cm) und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen in Stücke, so groß wie Eure Auflaufform, schneiden.

In der Zwischenzeit Kürbishälfte von den Kernen befreien, schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben anschließend noch in kleine Stücke teilen. Mit (Kräuter)Salz würzen.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf erhitzen. Mehl zugeben und alles unter Rühren leicht bräunen lassen. Mit Milch aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu einer sämigen Sauce einkochen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform mit Butter bestreichen. Abwechselnd Polenta, Kürbisstücke, Béchamelsauce und Mozzarella einschichten. Mit Mozzarella abschließen.

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 Instagram oder Blogs so sehe, was da alles an tollen Halloween-Bäckereien gezaubert wird, komme ich auch fast in Versuchung. Lasst Euch überraschen, vielleicht gibt es ein Halloween Rezept für Euch.