



Kürbislasagne mit gerösteter Paprika

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für sechs Portionen):

Paprika:

6 rote Paprika
1 EL Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato (gereift)
2 EL Olivenöl extra vergine
1/2 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer
Backpapier und Alufolie

Kürbiscreme:

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 900 g, ungeschält)
2 EL Olivenöl extra vergine
100 ml Aceto Balsamico di Modena IGP
250 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Balsamico-Béchamel:

40 g Butter
40 g Mehl
500 ml Milch
1 EL Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato (gereift)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für das Schichten der Lasagneblätter:

1 Packung Lasagneblätter (vorgekocht oder frische)
100 g geriebener Parmigiano Reggiano DOP
250 g Mozzarella (Abtropfgewicht) - in kleine Würfel geschnitten
2 EL Olivenöl extra vergine zum Einfetten der Auflaufform

Zubereitung:

Die Paprika halbieren und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober/Unterhitze etwa 25 bis 30 Minuten rösten, bis die Haut schwarz und blasig wird. Herausholen und sofort mit Alufolie abdecken und so etwa zehn Minuten dämpfen lassen. Danach die Haut abziehen und die Paprika in Streifen schneiden. Die Streifen in einer Mischung aus einem Esslöffel Aceto Balsamico, Olivenöl und Salz und Pfeffer marinieren und ziehen lassen.

Den Hokkaido-Kürbis gut waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend den Kürbis in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl den Kürbis anbraten, bis er leicht bräunlich wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. 100 Milliliter Aceto Balsamico dazugeben und alles gut vermengen. Den Kürbis etwa zehn Minuten garen, bis er weich ist. Danach mit einem Pürierstab und der Gemüsebrühe alles passieren, bis es cremig ist.



Für die Béchamel-Sauce die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Nach und nach die Milch unter Rühren hinzufügen, bis eine glatte Sauce entsteht. Die Sauce fünf Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Am Ende einen Esslöffel Aceto Balsamico einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Lasagne die Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Mit einer Schicht Lasagneblätter beginnen, dann mit einer Schicht Hokkaido-Kürbis-Creme füllen, gefolgt von den marinierten Paprikastreifen und einer großzügigen Portion Béchamel. Dann etwas Mozzarella und einen Esslöffel Parmigiano Reggiano dazu geben. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte aus Lasagneblättern, Kürbiscreme, Mozzarella Parmigiano und gerösteter Paprika bestehen.

Die Lasagne mit Alufolie zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen. Dann die Alufolie entfernen und nochmal fünf bis zehn Minuten zu Ende garen, bis die obere Schicht goldbraun ist.

Vor dem Servieren einen zusätzlichen „Finish“ mit Aceto Balsamico über die Lasagne geben, um den Geschmack noch zu intensivieren.

Buon Appetito.!