



Halloween-Lasagne

Für 1 Gratinform von ca. 30 cm Länge

Kürbisfüllung:

- 1 kg Kürbisfleisch
- 1 Schalotte, fein gehackt
- Butter zum Dämpfen
- 1 TL Zucker
- 2-3 EL Mandellikör (Amaretto) oder Bouillon
- Salz, Pfeffer



Kürbis in Stücke schneiden. Schalotten in aufschäumender Butter dämpfen. Kürbis beifügen. Zucker darüber streuen. Likör oder Bouillon dazugiessen. Kürbis zugedeckt bei kleiner Hitze nicht allzu weich dämpfen, würzen.

300 g Bucatini (Röhren-Spaghetti)

Bucatini in reichlich Salzwasser knapp al dente kochen. Abgiessen, abtropfen lassen.

Béchamelsauce:

- 50 g Butter
- 3 EL Mehl
- 7,5 dl Milch
- 2-3 EL Haselnüsse, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Sauce Mehl in aufschäumender Butter gut dünsten. Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugiessen und unter Rühren aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln. Haselnüsse darunter mischen, würzen.

Die Hälfte der Bucatini in der ausgebutterten Form verteilen. Die Hälfte der Kürbisfüllung darauf geben. Die Hälfte der Sauce darüber giessen. Mit restlichen Zutaten eine zweite Schicht darauf legen. Sbrinz darüber streuen. Mit Butterflocken belegen.

Die Lasagne in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen.

Quelle: www.swissmilk.ch