

Lasagne alla zucca e salsiccia



Eine herbstliche Variante der klassischen Lasagne mit Hackfleischsoße

Zutaten (für 4 – 6 Personen):

800 g Kürbis (geputzt)

400 g frische Bratwurst (salsiccia)

250 g Lasagneplatten

500 ml Béchamelsauce

100 g geriebener Parmesan

150 g gewürfelten Provola- oder Scamorza-Käse

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin oder Salbei nach Geschmack

Zubereitung:

Kürbis zubereiten

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Olivenöl, Salz und Rosmarin in einer Pfanne etwa 15–20 Minuten anbraten bzw. garen. Dabei nach und nach etwas Wasser hinzufügen, bis der Kürbis weich ist.

Salsiccia anbraten

Die Haut der Salsiccia entfernen und das Brät in kleine Stücke zupfen. In einer separaten Pfanne bei hoher Hitze etwa 5 Minuten kräftig anbraten.

Lasagne schichten

Den Boden einer Auflaufform mit etwas Béchamelsauce bedecken. Anschließend abwechselnd Lasagneplatten, Béchamelsauce, Kürbis, zerbröselte Salsiccia und die gewürfelte Provola bzw. Scamorza einschichten.

Backen

Die letzte Schicht mit reichlich Béchamelsauce, etwas Kürbis und Parmesan abschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 30 Minuten backen.