Kürbislasagne

Rezept und Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:
500g Hackfleisch
2 Zwiebeln
1 Dose stückige Tomaten
Thymian
Oregano und Kräuter nach Geschmack
Chili
3 EL Öl
500g frische Champignons
1 EL Zitronensaft
50ml Sahne
1/2 Butternutkürbis
150g geriebener Käse
20g Butter
20g Mehl
300ml Milch
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und die Hälfte vom Öl im Kessel bei 140

Grad, erhitzen.
Eine Zwiebel hineingeben und mit dem Koch-Rühr-Element auf Stufe 2 anrösten lassen.
Das Hackfleisch dazu geben und anbraten lassen.
Anschließend mit Kräutern und Chili würzen, die Dosentomaten zugeben und mindestens 20 Min. köcheln lassen.
Das Hackfleisch beiseite stellen und dann die Champignons putzen, halbieren oder vierteln. Die andere Zwiebel im restlichen Öl anbraten, Champingnons dazu und würzen.
Das kann man entweder in der CC oder auf dem Herd machen.
Wenn die Champingons angebraten sind vom Herd nehmen und mit Zitronensaft und Sahne ablöschen.

Für die Bechamelsoße die Butter mit dem Schneebesen oder Flexi im Topf bei 120 Grad schmelzen lassen, Mehl einrühren, die Milch hinzugeben und alles verrühren, dass keine Klumpen mehr da sind. Bei ca. 90 Grad ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butternut schälen und mit dem Mulit und der großen Scheibe in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform fetten, dann 1 Lage Kürbis in die Form legen, dann Hacksoße, dann Champignons, dann eine dünne Schicht geriebenen Käse und dann das Ganze von vorne. Zum Schluss die Bechamelsoße draufgießen.

Im vorgeheiten Backofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit den Rest des Emmentalers für eine Käsekruste aufstreuen.

Bitte beachtet die Fleischsoße, Bechamelsoße und die Champignons kräftig zu würzen, da der Kürbis einiges “schluckt”

Kürbisquiche und Kürbis-Pie – Variationen –

Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen, Rezept Nr. 2

Rezept 1

Kürbisquiche von Gisela Martin

Zutaten:

180 gr. Mehl

125 gr. Butter

1-2 EL Wasser

600 gr. Fruchtfleisch Hokkaido

1 Zwiebel, geschnitten
1 Knoblauchzehe
1/2 Becher Saure Sahne
100 gr. Sahne
2 Eier
150 gr Bergkäse gerieben
Salz/Pfeffer/Muskat/etwas Kräuter z.B. Thymian oder Basilikum

Zubereitung:
Quicheteig im Multizerkleinerer oder in Kessel mit K-Haken vorbereiten und in Folie wickeln und kühlstellen.
Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen und in runde Form geben und mit Gabel einstechen.
Backofen 190 Grad/Umluft vorheizen
Kürbis mit Schale in Foodprozessor in dicke Scheiben schneiden, zusammen mit Zwiebel /Koch-Rührelement/140 Grad/Rührintervall 2 anbraten (der Boden wareingebrannt, ggf. Temperatur reduzieren) und in Form einfüllen.
Andere Zutaten vermischen und in Quiche einfüllen
Ca. 30 Minuten backen, bis Käse-Sahne-Mischung fest ist.

Rezept 2
Butternut-Kürbis-Pie von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten Teig:
1 Ei
250 gr Mehl
1/2 tl Backpulver
125 gr. kalte Butter
etwas Rumaroma
Zutaten Füllung:
ca. 1kg Butternut-Kürbis
Butterschmalz
Wasser
3 Eier
100ml Sahne
125gr brauner Zucker

Gewürzen (Nelke, Piment, Zimt, Muscat und Ingwer)
etwas Honig

Zubereitung Teig:

Alle Teigzutaten im Multi mit dem Messer verrühren lassen und dann in die Pieform drücken, ca. 4-5 mm stark.
Teigrest zu Plätzchen ausstechen, abbacken und sofort nach dem der Pie aus dem Ofen kommt, als Deko auflegen .

Zubereitung Füllung:

Einfach Butternut schälen, entkernen in Würfel schneiden und im Topf mit Butterschmalz anrösten, so lange bis ca 50 % etwas gebräunt sind dann etwas wasser dazu und ca 15 minuten köcheln lassen. Dann im Sieb abgiessen.
Eier mit Sahne, braunem Zucker, Gewürzen und etwas Honig zusammen mit dem Kürbis pürieren.
In die Piecrust füllen und bei 180 grad Heissluft ca 40 minuten backen. Keine Angst die Masse ist ziemlich flüssig wird aber nach dem backen fest.
Reicht für 2 Pie formen. Ich backe einen und friere die restliche masse ein fürs nächste mal

Pie vor dem Backen, Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen