



## Grünkohl-Kürbis-Lasagne

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

1	Muskatkürbis	2 Zehen	Knoblauch
1	Schalotte, gewürfelt	1	Zimtstange
1	Lorbeerblatt	1/4 Bund	Salbei
100 g	Grünkohl	1	Rote Bete, gekocht
1 Pck.	frische Lasagneplatten	3 EL	Weizenmehl
1 Prise	Muskat	70 g	Butter
100 ml	Sahne	300 ml	Gemüsebrühe
1/8 l	Weißwein		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Für die Bechamelsoße die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und das Mehl einrühren. Dabei etwas anschwitzen.
2. Mit dem Weißwein ablöschen und die Sahne sowie 150 ml Gemüsebrühe dazugeben. Solange köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Kürbis schälen und eine Hälfte in Würfel, die andere Hälfte in Spalten schneiden. Grünkohl putzen und blanchieren.
4. Die Kürbiswürfel in etwas Öl mit Knoblauch und Schalotte anschwitzen und mit 150 ml Gemüsebrühe aufgießen. Lorbeer und Zimtstange hinzugeben und fertig garen lassen.
5. Anschließend zu einem Püree mixen. Vorher den Zimt und Lorbeer entnehmen.
6. Gekochte rote Bete in dünne Streifen schneiden und in einem Dörrautomaten zu Chips verarbeiten.
7. Salbeiblätter in etwas Öl anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Daraufhin direkt in diesem Öl die Kürbisschnitze anbraten und etwas würzen.
9. Eine ofenfeste Auflaufform nehmen und etwas Bechamelsoße hinein geben. Lasagneplatten darauf geben und wie folgt schichten: Bechamelsoße, Kürbispüree, Grünkohl und etwas vom gebratenen Kürbis. Diese Schicht 2 - 3 mal wiederholen.
10. Bei 170 °C für 30 Minuten backen.
11. Etwas Bechamelsoße und Kürbispüree auf einen Teller geben. Ein Stück Lasagne darauf anrichten und mit ein paar Rote-Bete- Chips und Salbei dekorieren.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem

Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

### **Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken**

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.