



für die Soße:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 800 g stückige Dosentomaten
- 300 g Kürbis in Würfeln (z.B. Butternut o. Hokkaido)
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- etwas Salz & Pfeffer
- etwas frischer Thymian

für die Béchamelsoße:

- 30 g Margarine
- 30 g Mehl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Haferdrink o.ä.
- etwas Muskatnuss
- etwas Salz & Pfeffer

für die Lasagne:

1 Pckg. Taifun FETO Natur

- 250 g Lasagneplatten
- 2 kleine Rote Bete
- 200 g Kürbis
- 100 g Spinat

für das Topping:

1 Pckg. Taifun FETO Natur

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Kräuter der Provence
- 2 EL Paniermehl
- 1-2 EL Hefeflocken (optional)



1. Für die Soße Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl 2-3 min andünsten.
2. Kürbiswürfel begeben und kurz mitdünsten. Brühe, Tomaten und Gewürze hinzufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 min köcheln.
3. Für die Béchamelsoße Margarine in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren, mit Brühe und z.B. Haferdrink ablöschen, kurz aufkochen lassen, bis es eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Den FETO mit den Händen zerkrümeln. Rote Bete und Kürbis schälen, in dünne Scheiben schneiden.
5. In eine große Auflaufform (ca. 30 x 40 cm) schichten: zunächst Tomatensoße, dann eine Schicht Nudeln, Tomatensoße, Kürbis, Béchamel, FETO. Bei der zweiten Schicht Rote Bete und bei der dritten Spinat verwenden. Gemüse nachsalzen. Mit Béchamelsoße abschließen.
6. Für das Topping den FETO zerkrümeln, mit Paniermehl, Öl, Kräutern der Provence und optional den Hefeflocken vermischen und auf die Lasagne geben.
7. Bei 200 °C Umluft für 35-40 min backen, bis die Nudeln weich sind.

FETO NATUR

LASAGNE

