

## INFORAMA MONATS-REZEPT

OKTOBER 2019

### KÜRBIS-LASAGNE



Für 4 Personen

#### Zutaten:

600 g	Kürbis, gerüstet	in kleine Würfeli schneiden
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	fein hacken
100 g	Speckwürfeli	im eigenen Fett anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Kürbiswürfeli beigeben
1½ dl	Weisswein	
1½ dl	Bouillon	ablöschen. Auf kleinem Feuer kochen lassen bis der Kürbis weich ist.
	Salz, Pfeffer	würzen

#### Béchamelsauce

20 g	Butter	in einer kleinen Pfanne schmelzen
2 EL	Mehl	zugeben, dünsten
4-5 dl	Milch	dazurühren, kochen lassen
	Salz, Pfeffer, Streuwürze	abschmecken

16-20	Lasagneblätter
75 g	Reibkäse

Die Lasagne einschichten, mit Béchamelsauce abschliessen und mit Reibkäse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad während 45 Minuten backen.

### HALLOWEEN – DIE NACHT DER LEUCHTENDEN KÜRBISKÖPFE

Der Brauch, Kürbisse zum Halloweenfest aufzustellen, stammt aus Irland.

Dort lebte einer Sage nach der Bösewicht Jack Oldfield. Nach dessen Ableben wurde er aufgrund seiner schauerlichen Taten in die Dunkelheit verbannt – einzig eine ausgehöhlte Rübe und ein Stück glühende Kohle sollten ihn fortan auf seinem Weg durch die Dunkelheit begleiten.

Der Ursprung des beleuchteten Kürbisses war demnach eine beleuchtete Rübe. Da aber in den Vereinigten Staaten Kürbisse in grossen Mengen zur Verfügung standen, höhlt man stattdessen Kürbisse aus. Diese Kürbisse sind seither als Jack O'Lantern bekannt.

Um böse Geister abzuschrecken, schneidet man Fratzen in Kürbisse, die vor dem Haus leuchten.