



Kürbislasagne

Zutaten für 6 Personen: ½ Butternut-Kürbis (ungefähr 600 g), 800 g Dosen-Linsen, 50 g schwarze Oliven (ohne Stein), 1 kleines Bund Basilikum, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, 700 g passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl, ½ TL Salzflocken (oder gewöhnliches Salz), 1 Prise Chiliflocken, 2 EL Kapern, 2 Mozzarellakugeln, ungefähr 250 g Lasagneblätter, etwas schwarzer Pfeffer

VOR einem Monat habe ich die Vermutung geäußert, dass ich in diesem Herbst wahrscheinlich wieder nicht Ottolenghis Pilzlasagne mit vier verschiedenen Pilz- und zwei verschiedenen Käsesorten zubereiten werde. Und, ja, was soll ich sagen, ein Drittel des Herbstes ist vorbei. Aber ich habe eine andere Lasagne gefunden, ein Rezept von Anna Jones, das mich mit dem Versprechen lockte, für die Zubereitung brauche man, ohne Garzeit, nur zehn Minuten. Gut, die meisten Zutaten kommen irgendwie aus Dosen und Gläsern und nicht vom Wochenmarkt, und ich glaube, wenn Leute mich besuchten, die ich beeindrucken wollte, würde ich etwas

anderes zubereiten (aber was eigentlich?). Diese Lasagne ist eher für einen Hausschuhabend, und wenn Sie aus Prinzip keine Hausschuhe besitzen, machen Sie nicht diese Lasagne, machen Sie einfach Ottolenghis Lasagne. Kein Problem für mich.

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Zutaten vorbereiten: den Kürbis schälen und reiben (mit der groben Seite einer Reibe). Man lässt die Linsen abtropfen, hackt grob die Oliven. Basilikumblättchen jeweils in zwei Hälften reißen. Die Schale der Zitrone sehr fein abreiben. Alles in eine Schüssel geben und Tomaten, Olivenöl, Salz, Chili, und Kapern hinzufügen. Vermengen.

Ein Drittel der Soße in eine 20 mal 30 cm große Auflaufform geben. Von einer Mozzarellakugel etwa ein Drittel in Stücke reißen und auf der Soße verteilen. Mit Lasagneblättern bedecken. Den Vorgang wiederholen – es sollten insgesamt drei Schichten Lasagneblätter sein, aber es ist sicher kein Weltuntergang, wenn man am Ende auf eine mehr oder eine weniger kommt. Obenauf sollte eine Schicht Soße sein. Man nimmt nun den zweiten Mozzarella und reißt ihn ebenfalls in Stücke, die man darauf verteilt. Pfeffern und noch ein bisschen Olivenöl daraufträufeln. Die Lasagne 30 bis 35 Minuten lang im Ofen backen. ■