Omas Napoli-Kürbis — *vegetarisch*

Kürbis-Lasagne · Kürbis-Käse-Laibchen — **für 2 und 5 Personen**

SCHNEIDEN · LASAGNE · LAIBCHEN · EINFRIEREN

🔪 Den Napoli richtig schneiden

Der Napoli ist ein **Muskatkürbis** wie Butternut: fest, tieforange, gegart eher trocken. Die Kerne sitzen nur im **bauchigen Ende**, der lange, volle **Hals** gibt die schönsten Scheiben. Schale großzügig wegschneiden. Für die **Lasagne: Würfel 1–2 cm** (in Stücken schmeckt man den Kürbis besser als geraspelt) · für die **Laibchen: grob raspeln**.

1 · Kürbis-Lasagne

ZUTAT	2 PERS. · FORM 20×20	5 PERS. · FORM 30×20
Napoli-Würfel *(1–2 cm)*	500 g	1,25 kg
Paradeiser, entkernt, gewürfelt	2	4
Zwiebel, gewürfelt	1 kleine	2
Öl · Knoblauch *(optional, für mehr Würze)*	1 EL · 1 Zehe	2 EL · 2 Zehen
Obers *+ 1 Schuss Weißwein (optional)*	3 EL	100 ml
Basilikum, frisch gehackt · Gemüsesuppenpulver	½ Bund · ½ TL	1 Bund · 1 TL
Béchamel: Butter / Mehl / Milch	20 g / 20 g / 300 ml	45 g / 45 g / 700 ml
Muskat, 1 Msp. Senf, Salz, Pfeffer	für die Béchamel, nach Geschmack	
Lasagneplatten *(ohne Vorkochen)*	ca. 100 g	ca. 250 g
Käse, gerieben *(z. B. Bergkäse)*	70 g	170 g
Mozzarella *(in Scheiben, obenauf)*	1 Kugel	2 Kugeln

1. Zwiebel (und Knoblauch) im **Öl** glasig dünsten, **Kürbis und Paradeiser** dazu, bei mittlerer Hitze **ca. 10 Min** dünsten, bis die Würfel an den Kanten weich sind. Mit **Obers** (und einem Schuss Wein) aufgießen, **kräftig salzen und pfeffern** — sonst schmeckt sie fad —, Suppenpulver und **Basilikum** dazu.
2. **Béchamel:** Butter schmelzen, Mehl einrühren, nach und nach die Milch dazu, **ca. 5 Min köcheln** — eher flüssig halten, die Platten saugen sie auf. Mit Salz, Pfeffer, **Muskat und einer Messerspitze Senf** würzen.
3. Form **ausbuttern**, einschichten — **3 Lagen Platten, 2 Lagen Kürbis**: etwas Béchamel → Platten → Kürbis → Käse → Platten mit Béchamel → Kürbis → Käse → **Platten mit Béchamel**, Mozzarella obenauf. Die Platten müssen **ganz mit Sauce bedeckt** sein, sonst bleiben die Ränder hart.
4. Im vorgeheizten Rohr bei **180 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Min** backen — wird sie oben zu dunkel, mit **Alufolie abdecken**. **Garprobe:** ein Messer geht leicht durch die Platten. Vor dem Anschneiden **10 Min rasten** lassen.

🥗 **Dazu:** grüner Salat oder Vogerlsalat.

Kürbis-Käse-Laibchen — *außen knusprig, innen saftig*

2 · Kürbis-Käse-Laibchen mit Kernöl-Rahm

ZUTAT	2 PERS. · CA. 6 STÜCK	5 PERS. · CA. 15 STÜCK
Napoli-Kürbis, grob geraspelt	400 g	1 kg
Erdäpfel, mehlig, roh, grob gerieben	150 g	375 g
Emmentaler, gerieben	80 g	200 g
Eier	2	4–5
Mehl, griffig	60 g	150 g
Knoblauch, gepresst	1 kleine Zehe	2 Zehen
Muskat · Salz, Pfeffer *(kräftig)*, Schnittlauch	⅓ TL · nach Geschmack	¾ TL · nach Geschmack
Butterschmalz zum Herausbacken	3 EL	6 EL *(in Durchgängen)*
Kernöl-Rahm: Sauerrahm / Kürbiskernöl / Petersilie	125 g / 1 EL / ½ Bund	300 g / 2½ EL / 1 Bund

1. Kürbisraspel **leicht salzen, 20 Min ziehen lassen, dann kräftig ausdrücken. Erst dann** die Erdäpfel reiben (sonst werden sie grau) und in einem Geschirrtuch ausdrücken.
2. Mit **Eiern, Mehl, Käse, Knoblauch** und Gewürzen vermengen. Die Masse soll **feucht, aber formbar** sein — sonst etwas Mehl nachgeben.
3. Butterschmalz erhitzen, je **ca. 2 gehäufte EL** Masse einlegen, **flach drücken** (ca. 1 cm).
4. Bei **mittlerer Hitze je Seite ca. 4–5 Min** goldbraun backen — zu heiß wird außen dunkel und innen roh. **Garprobe:** das erste Laibchen aufbrechen — innen kein flüssiges Ei, Erdäpfel weich. Auf Küchenrolle abtropfen, bei 5 Personen im Rohr bei **80 °C warm halten**.
5. **Kernöl-Rahm:** Sauerrahm, Kernöl, Petersilie, Salz, Pfeffer verrühren — wer mag, 1 EL geröstete, gehackte Kürbiskerne darüber.

🥗 **Dazu:** Blattsalat oder Erdäpfelsalat. · Tipp: auch als **Burger-Laibchen**.

🧊 Würfeln & Einfrieren — für die Kürbiscremesuppe

1. Fruchtfleisch in **2–3 cm Würfel** schneiden, Fasern vom Kerngehäuse ganz weg.
2. **Blanchieren nicht nötig** (2–3 Min kochen + abschrecken hält die Farbe etwas besser).
3. **Vorfrieren:** mit Abstand auf einem Blech, bis sie fest sind — dann kleben sie nicht zusammen.
4. In Beutel, **1 kg = 1 Topf Kürbiscremesuppe** (wie auf der GartenOmi-Karte), beschriften — hält **ca. 8 Monate**. Später **gefroren direkt in den Topf**, nicht auftauen.

> 👵 **Fertige Suppe einfrieren?** Geht — aber **ohne Obers/Sauerrahm**, die kommen erst beim Servieren dazu. Mit Obers hält sie nur ca. **3 Monate** — dann **langsam auftauen**, sonst flockt sie aus. · ❌ **Scheiben und Raspel frisch verarbeiten** — aufgetaut werden sie weich und nass.