



Lasagne mit Spinat

Vegetarische Lasagne mit Schichten aus Tomatensauce, Spinat und Béchamelsoße

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Backzeit ca. 45 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- 3 Kochtöpfe
- Auflaufform

Zutaten

- 500g Lasagnenudeln
- 2 Pakete passierte Tomaten
- 1 Paket Blattspinat tiefgefroren
- 250g Käse gerieben zum Überbacken
- Butter
- 1l Milch
- Zwiebeln, Knoblauch
- Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz, Muskat
- Oregano und Rosmarin

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schneiden und in zwei Töpfen anschiemoren. In dem einen Topf den Spinat zugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Im zweiten Topf zunächst die passierten Tomaten, dann Oregano und Rosmarin zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Die Béchamelsoße wird wie folgt hergestellt. Ca. 1-2 EL Butter im Topf erhitzen bis sie flüssig ist. Mehl löffelweise zugeben und untermischen bis ein trockener Teigklumpen entsteht. Dann unter ständigem Rühren langsam portionsweise die Milch zugeben. Temperatur so einstellen, dass der Teig die Milch gut aufnimmt und langsam immer dünnflüssiger wird ohne anzubrennen. Solange Milch zugeben, bis eine leicht cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

In die Auflaufform geben wir eine Schicht Béchamelsoße, darauf eine Schicht Nudeln, darauf eine Schicht Spinat, wieder Nudeln, darauf Tomatensauce. Als letzte Schicht sollte eine Béchamelsaucenschicht entstehen. darauf streuen wir den geriebenen Käse. Die Auflaufform wird bei 150°C für ca. 30-45 Minuten in den Ofen gestellt und gebacken bis der Käse braun wird. Achtung: Im Ofen mit Umluft unter den Gitterrost mit der Auflaufform ein Blech einlegen, falls etwas überläuft ist nicht der ganze Ofen verklebt.

Dazu passen ein Salat und ein guter trockener Rotwein.

Guten Appetit!