

Spinatlasagne



1 kg Blattspinat, gefroren
500g Lasagneblätter
100ml Brühe
20g Butter
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
400g Käse gerieben
150g getrocknete Tomaten, klein
geschnitten
Pfeffer
Salz

Bechamelsauce:
80g Butter
60g Mehl
700ml Milch
100g Frischkäse
Pfeffer Muskat Salz

Blattspinat auftauen und leicht ausdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne in der Butter anbraten und den Spinat dazu, für ca. 2 Minuten in der Pfanne garen. 100 ml Brühe und die getrockneten Tomaten dazu und mit Pfeffer und Salz würzen.

Bechamelsauce herstellen: Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren, die Masse mit 700 ml kalter Milch unter Rühren aufgießen, mindestens 1 Minute kochen lassen und würzt mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, den Frischkäse einrühren.

Dann geht es an das Schichten der Lasagne. Die Form auf dem Boden leicht einfetten. Dann mit einer Schicht Spinat beginnen, darauf den Käse, etwas von der Bechamelsauce und dann die Nudelplatten. So nach und nach die Lasagne bis zur letzten Schicht Nudeln schichten. Darauf kommt nur noch der Rest Bechamelsauce und Käse.

Die Lasagne für ca. 45 Minuten bei 160-180 Grad garen (Briketts unten und 10 Briketts oben), bei Auflaufform indirekte Hitze verwenden.