

Lasagne Rezepte

Lasagne alla Fiorentina

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Lasagne, Nudel, Vegetarisch

Für die Sauce

50 g	Zwiebeln, gewürfelt	1,50 Teel.	Brühe, gekörnt
1	Olivenöl	20 g	Basilikum
800 g	Tomaten, geschälte - (Konserve)	1	Liter Milch
3	Teel. Salz	60 g	Mehl
1	Teel. Pfeffer, weiß	250 g	Spargel, grün
1	Msp. Muskatnuss	150 g	Blattspinat (TK)
		150 g	Erbsen (TK)

für die Lasagne

15	Blätter Lasagne Verdi (grün)	60 g	Parmesan, geriebener
----	------------------------------	------	----------------------

Zwiebeln in Öl anbraten. Tomaten und Gewürze hinzufügen. Basilikum waschen, grob hacken, dazugeben, bei niedriger Temperatur ca. 10 Minuten dünsten. 1 l Milch angießen. Restliche Milch mit Mehl anrühren, zur Sauce geben, kurz aufkochen.

Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, mit aufgetautem Gemüse zur Sauce geben, erhitzen. Sauce und Parmesan in 6 Portionen. Je eine Portion Sauce und Parmesan in eine gefettete Form geben. 3 Lasagneblätter darüber legen. So weiter fortfahren.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. bei 240°C (Heißluft 220°C) backen. Vor dem Servieren ca. 10 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.