

Lasagne Rezepte

Grüne Lasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

1 kg	Blattspinat, frisch		Pfeffer, frisch gemahlen
1	Zwiebel		Muskatnuss
3	Knoblauchzehen	400	g. Tomaten
2 Essl.	Olivenöl	250	g. Schafskäse
	Salz	200	g. Lasagne 'Verdi' (Buitoni)

==Für die Bechamelsauce==*

40	g. Butter	Pfeffer, weiß, frisch
40	g. Mehl	-gemahlen
1/2 Liter	Milch	Muskatnuss
	Salz	

Frischen Spinat waschen und vorbereiten.

Bechamelsoße bereiten: Die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Dann das Mehl hineinstreuen und unter Rühren anschwitzen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind und das Mehl eine goldgelbe Farbe angenommen hat. Nach und nach die kalte Milch unterrühren. Die Sauce kräftig durchschlagen und 20 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen jetzt abziehen und fein hacken. IM erhitzten Olivenöl anschwitzen, dann den Spinat hinzugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Den Stielansatz entfernen und Achteln. Den Schafskäse grob zerbröckeln. Etwas Bechamelsoße in eine rechteckige feuerfest Form geben. Dann in mehreren Schichten Lasagne-Platten, abgetropften Spinat, Schafskäse und Tomaten einfüllen. Jede Schicht mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die oberste Schicht sollte aus Nudeln, der restlichen Sauce und etwas Schafskäse bestehen. In der auf 200Grad (Gas: Stufe 3) vorgeheizten Röhre ca. 30 Minuten bedeckt backen. Dann weitere 15 Minuten ohne Deckel backen.

Tipp: Besonders fein schmeckt diese Lasagne, wenn jede Schicht nochgerösteten Pinienkernen bestreut wird.