

Lasagne Rezepte

Lasagne Mit Spinat Und Pilzen

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Gemüse, Pilz, Teigware

1	Pack. TK- Blattspinat (450 g)			Pfeffer
300 g	Champignons	40 g		Butter
250 g	Mozzarella	40 g		Mehl
1	Bund Glatte Petersilie	200 ml		Weißwein
2	Bund Basilikum	400 ml		Gemüsebrühe
2	Knoblauchzehen	200 ml		Milch
500 g	Ricotta	1	Essl.	Abgeriebene Zitronenschale
2	Eigelb (Kl. M)	250 g		Lasagneteig (Kühlregal)
3	Essl. Zitronensaft (evtl. mehr)	75 g		Parmesan (frisch gerieben)
	Salz			

1. Spinat nach Anweisung auftauen. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Mozzarella trocken tupfen, in 1 cm große Würfel schneiden und zwischen zwei Lagen Küchenpapier abtropfen lassen. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, grob hacken. Knoblauch pellen.
2. Spinat abtropfen lassen, ausdrücken und grob hacken. Mit Kräutern, Pilzen und Mozzarella mischen. Knoblauch dazupressen. Ricotta, Eigelb und Zitronensaft verrühren, kräftig salzen und pfeffern. Spinatmischung unterheben.
3. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Wein, Brühe und Milch zugeben und aufkochen. 15 Min. offen bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Bechamelsauce mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.
4. Eine Auflaufform mit hohem Rand (30x22 cm) mit Butter oder Olivenöl fetten. Etwas Bechamelsauce, Lasagneteig und Spinatmischung einschichten. Die letzte Schicht soll Bechamelsauce sein. Mit Parmesan bestreuen und im heißen Backofen bei 170 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Min. backen (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert). Backofengrill zuschalten, weitere 5 Min. backen. Lasagne herausnehmen und vor dem Anschneiden 10 Min. ruhen lassen, damit sie sich besser schneiden lässt.