

Lasagne Rezepte

Lasagne Mit Spinat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Hauptspeise, Pasta, Römertopf, Vegetarisch

750 g	Spinat, tiefgekühlt	280 g	Geschälte Tomaten (Dose);
	Salz		- ca.
	Pfeffer	1 Teel.	Honig
	Muskatnuß, gerieben	250 g	Vollkorn-Lasagne-Blätter
1	Zwiebel		

Für Die Kräutersauce

1	mittelgr. Zwiebel	1/4 Liter	Schlagsahne
50 g	Butter	8 Essl.	Gemischte, gehackte Kräuter
40 g	Weizen-Vollkornmehl	150 g	Parmesan- oder Gryère-Käse
125 ml	Warme Milch		

Spinat auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und unter den Spinat heben. Dosentomaten abtropfen lassen, grob hacken und in den Römertopf geben. Tomatenflüssigkeit dazu gießen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Honig würzen. Eine Schicht Lasagneblätter auf die Tomaten legen, den Spinat darauf verteilen und mit den restlichen Nudeln abdecken.

Mittelgrosse Zwiebeln abziehen, fein würfeln, mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und glasig dünsten. Weizen-Vollkornmehl unterrühren, durchdünsten lassen. Warme Milch und Sahne unter Rühren nach und nach hinzu gießen, aufkochen lassen. Gehackte Kräuter und die Hälfte des Käses unterrühren, die Käsesauce über die letzte Nudelschicht gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Den Deckel des Römertopfes kurz unter kaltem Wasser abspülen, Topf verschließen und in den kalten Backofen stellen. Bei etwa 200 °C (Gas: Stufe 4) etwa 50 Minuten garen.

Beilage: Blattsalat.