

Lasagne Rezepte

Lasagne Mit Spinat Und Kräutersauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Italien, Lasagne, Vegetarisch

500 g	Lasagneblätter	40 g	Weizen (vollkorn)mehl
800 g	Tomaten	0,10 Liter	Milch
1	Getrocknete rote Chilischote	0,30 Liter	Schlagsahne
1,20 kg	Tk - Spinat	150 g	Gruyere
50 g	Butter		Schwarzer Pfeffer
4	Essl. Olivenöl		Salz
1	Essl. Honig		

Spinat rechtzeitig auftauen. Öl erwärmen, gehackte Chilischote und grob gehackte Tomaten zugeben. Nudeln nach Packungsanweisung garen. Tomaten mit Salz, Honig, Pfeffer würzen. Etwa 2/3 der Tomaten in eine feuerfeste Auflaufform geben. Mit Lasagneblättern bedecken. Eine Lage Spinat darauf ausbreiten. Mit Lasagneblättern bedecken. Zweite Lage Spinat darauf geben. Restliche Tomaten auf dem Spinat gleichmäßig verteilen. Mit Lasagneblättern bedecken. In der Zwischenzeit Butter zerlassen, Mehl darin anschwitzen, mit Milch und Sahne zum Kochen bringen. Sauce 10 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz und Kräutern würzen, die Hälfte des Käses darin schmelzen. Sauce auf die oberste Lasagneschicht geben, restlichen Käse darüber streuen.

Bei 200 Grad (Gas Stufe 3) auf mittlerer Schiene 35 - 40 Minuten backen.