

Lasagne Rezepte

Broccoli Spinat Lasagne Mit Hafer

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Auflauf, Getreide, Käse, Spinat, Vegetarisch

1 kg Spinat
1 Zwiebel
40 g Butter

250 g Hafer, gekocht
500 g Broccoli

FÜR DIE SOSSE

500 g Sahne
400 ml Brühe
30 ml Sherry, trocken

20 ml Sherryessig
3 Eigelb, verquirlt
S+P, Muskat

AUSSERDEM

Lasagnenudeln
250 g Mozzarella, geraffelt

250 g Cheddar, geraffelt
2 Tomaten, quer in Scheiben

Spinat putzen, kurz blanchieren, abschrecken, gut ausdrücken und grob hacken. Broccoli in kleine Röschen teilen, kurz blanchieren und abschrecken, abtropfen lassen. Gekochten Hafer abtropfen lassen. Zwiebel fein hacken, in der Butter anschwitzen. Spinat, Hafer und Brühe zugeben, mit s+p, Muskat würzen. Kurz aufkochen, vom Feuer nehmen. Sahne, Sherry und Essig etwas einkochen lassen, vom Feuer nehmen, Eigelbe unterziehen. Zum Spinat geben. Broccoli untermischen. In eine feuerfeste Form etwas Sauce geben, mit Lasagnenudeln abdecken, etwas Sauce drauf, mit Cheddar bestreuen, Nudel drauf, usw. Auf die letzte Nudelschicht den Mozzarella geben, quer geschnittene Tomatenscheiben draufgeben und bei 180 Grad C ca. 45 min. backen, 10 min stehen lassen.

Dazu etwas Baguette Ciabatta und einen kräftigen Weißwein.