

Lasagne Rezepte

Spinatlasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Backofen, Lasagne, Schafkäse, Spinat

500 g Blattspinat
200 g Schafskäse
4 Zwiebeln

250 g Lasagnenudeln
250 g Tomaten
Salz, Muskat, Curry

Sauce

2 Essl. Öl
1 Essl. Sauerrahm
1/2 Liter Wasser

1 Teel. Gekörnte Brühe
1 Essl. Mehl

Tomaten in Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln. Spinat waschen, Stiele entfernen, in Streifen schneiden. Schafkäse in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Spinat zugeben und bei geschlossenem Deckel 10 Min. dünsten. Würzen und Schafskäse zugeben, noch 5 Min. dünsten. Zur Seite stellen.

Für die Soße Öl in einer Pfanne erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit kaltem Wasser abschrecken, unterrühren und aufkochen lassen. Mit Brühe würzen und Sauerrahm unterziehen.

Auflaufform fetten. Spinat, Tomaten, Soße und Lasagneplatten abwechselnd aufschichten. Zuletzt Nudelplatten, einen Rest Soße darauf gießen. Bei 180°C 50-60 Min. zugedeckt im Ofen backen.