

Spinatlasagne



Zutaten für 4 Personen

Lasagne Platten

800 g Blattspinat Portionen TK

40 g Tomaten Würfel mit Haut TK

100 g Balkankäse-Würfel in Lake 45%

2 Zwiebeln

2 Esslöffel Rapsöl zum Anbraten

80 g Gouda gerieben 48%

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer weiß & Muskatnuss hell gemahlen

Zutaten für die Sauce:

300 ml Milch

3 Esslöffel Mehr Type 405

2 Esslöffel Rapsöl

1 Teelöffel Brühe

1 Teelöffel Mondamin

Salz, Pfeffer bunt ganz, Muskatnuss hell gemahlen

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und in Öl anschwitzen. Blattspinat hinzugeben und ca. 5 min. garen. Tomatenwürfel und Balkankäse hinzugeben und mit Gewürzen abschmecken

Für die Sauce: Mehl in Öl anschwitzen. Mit kalter Milch auffüllen und 5 min. köcheln lassen und anschließend mit Gemüsebrühe und Gewürzen abschmecken.

In einer Auflaufform ein wenig Sauce geben. Lasagneplatte und Spinat schichtweise einlegen. Den Vorgang dann 2-3 mal wiederholen. Mit Bechamelsauce und geriebenem Käse bedecken.

Bei 170°C Heißluft im Ofen ca. 50 min. garen.