

Traudl's Rezept für KW 47/2014

Spinatlasagne



Zutaten für 6 Personen

1 Packung Lasagneblätter
1 Esslöffel Butter
2 gehackte Zwiebeln
4 Packungen Tiefkühlspinat (~ 1600 g)
2 fein gehackte Knoblauchzehen
2 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zitronensaft
1 Dose gestückelte Tomaten
1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Kräuter der Provence
100 g geriebener Käse
Etwas Petersilie

Für die Béchamel-Sauce:

100 g Butter
100 g Mehl
1 l Vollmilch
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
Etwas Petersilie

Zubereitung

Den Blattspinat in einem Topf bei geringer Hitze auftauen – immer wieder umrühren!

Die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen in Butter glasig dünsten und den Blattspinat zugeben. Mit Gemüsebrühe, Pfeffer und Salz würzen und ~ 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Zum Schluss noch den Zitronensaft zugeben und gut umrühren. Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl unterrühren. Leicht durchschwitzen lassen; dann unter vorsichtigem Rühren langsam die Milch aufgießen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Petersilie und etwas Muskatnuss abschmecken.

Aus den Tomaten, den Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer und etwas Zucker eine würzige Tomatensauce zubereiten.

Eine ofenfeste Auflaufform gut einfetten. Die Tomatensauce verteilen, dann abwechselnd Lasagneblätter, reichlich Spinatmischung und Béchamel-Sauce daraufschieben. Schließen Sie mit der Bechamél-Sauce ab und bestreuen Sie Ihre Kreation mit geriebenem Käse.

Die Lasagne im Backofen bei 180° C ~ 40 – 45 Minuten backen.