



Lasagne mit Spinat und Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Vegetarisch, für einen fleischlosen Wochentag gedacht.

Zutaten

- 250 g handelsübliche Lasagne Blätter
- 500 g frischer oder 250 g T.K. - Blattspinat
- 2 gewürfelte Schalotten
- 150 g Büffel Mozzarella
- 200 ml flüssige Sahne
- 2 El Weizenmehl
- 30 - 40 g Butter
- Etwas frischen Knoblauch, wenn man mag
- 50g geriebenen Bergkäse
- Salz, Pfeffer, Cayennepilber, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Der Spinat:

Schritt3

Putzen, von groben Stielen befreien und mehrfach waschen; auf einem Küchentuch ablaufen lassen. (Oder den T.K. Spinat auftauen).

Schritt4

Die Schalotten mit dem fein geschnittenem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen: Den vorbereiteten Spinat dazu geben und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss würzen. 1 - 2 min.,

bei geschlossenem Deckel dünsten, zusammen fallen lassen, „al dente“ halten.

Schritt5

Anschließend auf einem Sieb oder Durchschlag ablaufen lassen.

Schritt6

Für die Bechamel Soße:

Schritt7

Die Butter auslassen, etwas Mehl dazu geben, verrühren. Kurz ausschwitzen, mit der Milch und Sahne aufgießen.

Schritt8

Salzen, pfeffern oder mit etwas Cayenne und geriebener . Muskatnuss würzen. Ca.10 min. köcheln lassen, kurz halten, zuletzt etwas geriebenen Bergkäse dazu geben.

Schritt9

Der Aufbau der Lasagne:

Schritt10

Eine feuerfeste Auflaufform ausbuttern und mit der ersten Lage Nudelblätter bündig belegen.

Schritt11

Eine Lage Spinat darüber geben und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella verteilen.

Schritt12

Wiederum eine Lage Nudelblätter darüber geben, den Vorgang wiederholen.

Schritt13

Als letzte Schicht die Sc. Bechamel dünn auf den Nudelblättern verteilen.

Schritt14

Mit geriebenem Bergkäse üppig bestreuen, einige kalte Butterflocken verteilen. Den Backofen auf ca. 180° C vorheizen, Backzeit 25 - 30 min.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Rustikal in der auflaufform zu Tisch geben und ein Glas trockenen Weißwein dazu reichen.

Tags: einfach, fleischlos, gesund, schmackig, schnell, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lasagne-mit-spinat-und-mozarella/>