



Pilz - Spinat - Lasagne mit Büffel - Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Reichhaltig, schmackig, mein absoluter Favorit

Zutaten

- 600 frische, gemischte Pilze, geputzt, gesäubert, in kleinen Würfeln
- 6 - 8 frische Lasagne Blätter
- 200 ml Tomatensugo
- 1 Tl gehackte Thymian Blättchen
- 500 g frischer oder TK - Blattspinat
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 2 Fleischtomaten ohne Blüte, in groben Würfeln oder Scheiben
- 5 EL Butter
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 150 g Büffel - Mozzarella in Scheiben
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss
- Für die Bechamel Sauce:
 - 80 g Butter
 - 50 g Mehl, gesiebt
 - 1/2 l Milch
 - 150 g geriebener Parmesan, Pecorino oder Appenzeller

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Den Spinat putzen, mehrfach waschen und gut ablaufen lassen; eine ofenfeste Form (ca. 40 x 25 cm) mit Butter ausstreichen. Mit der ersten Schicht Lasagne - Blättern belegen.

Schritt2

Die Sauce Bechamel:

Schritt3

Die Butter erhitzen und mit dem Schneebesen das Mehl verrühren; auf kleiner Flamme etwas schwitzen lassen. Die Milch aufgießen, glatt rühren, ca. 5 min. leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schritt4

Die Pilz Füllung:

Schritt5

Den Speck kross ausbraten, mit einer Schaumkelle heraus nehmen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Zum Bratfett 1 weiteren El Butter geben und die Pilze einige Minuten anbraten. Die Zwiebelwürfel und Thymian Blättchen dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt7

Der Spinat:

Schritt8

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in 2 El Butter farblos anschwitzen, den Spinat zufügen, nur ganz kurz zusammen fallen lassen.

Schritt9

Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt10

Nunmehr abwechselnd eine Schicht Spinat und Pilze (Jeweils die Hälfte) darüber verteilen und die Speckwürfel über den Spinat streuen.

Schritt11

Darüber wieder eine Schicht Lasagne Blätter geben, mit dem Reibkäse bestreuen. Etwas Bechamel Sauce ziehen, wieder mit Reibkäse bestreuen.

Schritt12

Als nächste Schicht die Tomaten darüber geben, salzen, pfeffern.

Schritt13

Als letzte Schicht das Tomatensugo gleichmäßig verteilen, die Mozzarella Scheiben darüber geben.

Schritt14

Mit Nudeln, restlichen Pilzen, Bechamelsoße und mit Lasagne Blättern abschließen, wieder mit Reibkäse bestreuen.

Schritt15

Mit Butter Flöckchen belegen und 30 bis 40 min. backen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** Hauptgericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-spinat-lasagne-mit-bueffel-mozzarella/>