



REZEPT

GRÜN-WEISSE LASAGNE

ZUTATEN:

- 1 TL Pflanzenöl (Rapsöl/ Sonnenblumenöl)
- 900 g Spinat/Blattspinat
- 2 EL Butter
- 2 EL Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 150 ml Gemüsebouillon/ Gemüsebrühe, zubereitet, (1/2 TL Instantpulver)
- 50 g Frischkäse mit Kräutern
- 1 TL Senf, klassisch
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 12 Stück Lasagne-Nudeln/ Lasagneblätter, trocken
- 80 g Käse, gerieben
- 1 Prise Salz/Jodsalz
- 1 Prise Pfeffer

ANLEITUNG:

- Das Öl erhitzen, Spinat zugeben und ca. 3 Minuten sanft erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter schmelzen, Mehl zufügen und unter ständigem Rühren hellgelb anschwitzen. Mit Milch und Brühe unter Rühren ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- Backofen auf 180° C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160° C) vorheizen. Sauce mit Kräuterfrischkäse, Senf und Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Erst Sauce, dann Lasagneplatten, dann Spinat im Wechsel in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) schichten, dabei mit Sauce abschließen. Mit Käse bestreuen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

