

Rezept

Grüne Lasagne mit Zucchini

Ein Rezept von Grüne Lasagne mit Zucchini, am 13.06.2026

Zutaten

150 g Blattspinat	Salz
250 g Mehl	2 Eier (Größe M)
40 g Butter	40 g Mehl
750 ml Milch	80 g frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	800 g junge Zucchini
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Tomate
10 Zweige Thymian	1 Stück Schale von 1 Bio-Zitrone (ca. 3 cm)
100 g gekochter Schinken in Scheiben	2 EL Olivenöl
Mehl zum Arbeiten	ofenfeste Form (ca. 25 x 35 cm)
1 EL Butter zum Belegen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken, abtropfen lassen und ausdrücken. Den Spinat fein zerkleinern. Mit Mehl, Eiern und 1 gestrichenen TL Salz verkneten. In einem Tuch ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Sauce die Butter zerlassen, das Mehl darin unter Rühren goldgelb anschwitzen. Die Milch nach und nach unter Rühren dazugeben. Sauce offen in ca. 10 Min. dicklich einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren. 2 EL Parmesan unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Zucchini waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Tomate überbrühen, häuten, ohne Stielansatz würfeln. Thymian waschen, Blättchen abstreifen. Zitronenschale und Schinken in Streifen schneiden. Öl erhitzen, Zucchini darin bei starker Hitze unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Frühlingszwiebeln und Thymian kurz mitbraten. Tomate untermischen. Zucchini mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.
4. Nudelteig durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Platten ausrollen. In ca. 8 x 15 cm große Platten schneiden und portionsweise in kochendem Salzwasser in ca. 2 Min. garen. Herausnehmen, abschrecken und nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten.
5. Ofen auf 180° vorheizen. Zucchini in die Sauce rühren. Form mit Nudelblätter auslegen. Béchamel dünn darauf verstreichen, mit Schinken und Käse bestreuen. Wieder Nudeln, Sauce und Schinken einschichten. Mit Nudeln abschließen, übrigen Käse daraufstreuen. Butter darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen.