

Rezept

Kräuterlasagne

Ein Rezept von Kräuterlasagne, am 18.12.2025

Zutaten

700 g	Blattspinat	Salz
je 1 Bund	Petersilie, Basilikum und Minze oder Majoran	2 Knoblauchzehen
1	rote Zwiebel	3 EL Olivenöl
	Pfeffer aus der Mühle	geriebene Muskatnuss
2 1/2 EL	Butter	2 EL Mehl
350 ml	Gemüsebrühe	250 ml Milch
100 g	Sahne	1 Lorbeerblatt
	Öl für die Form	12 Lasagneblätter ohne Vorkochen (ca. 250 g)
250 g	Gruyère frisch geriebener Gruyère (oder Emmentaler)	rechteckige Auflaufform

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat verlesen, waschen und in wenig kochendem Salzwasser in 2-3 Min. zusammenfallen lassen. Spinat eiskalt abtropfen lassen, dann in eine Schüssel geben. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Einige Blättchen beiseitelegen. Knoblauch und Zwiebel schälen und sehr fein hacken.
2. Knoblauch und Zwiebel in 2 EL Olivenöl in 3-5 Min. glasig dünsten, Kräuter kurz mitdünsten. Mischung zum Spinat geben. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vermengen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
3. Für die Béchamelsauce 1 1/2 EL Butter und knapp 1 EL Olivenöl erhitzen. Mehl einrühren. Mit Gemüsebrühe, Milch und Sahne ablöschen, Lorbeer dazugeben. Béchamel unter Rühren aufkochen und 5-8 Min. bei schwacher Hitze sanft kochen lassen. Lorbeerblatt entfernen.
4. Die Auflaufform mit Öl einpinseln. Den Boden mit Béchamelsauce bedecken. Je nach Größe der Form 3-4 Lasagneblätter nebeneinander einlegen. Darauf in mehreren Lagen abwechselnd Kräuterspinat, etwas Béchamelsauce und geriebenen Käse schichten. Zum Schluss Lasagneblätter mit restlicher Béchamel, restlichem Käse und 1 EL Butter in Flöckchen belegen.
5. Die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Lasagne mit den restlichen Kräutern bestreuen und sofort servieren.