

Rezept

Pilz-Spinat-Lasagne

Ein Rezept von Pilz-Spinat-Lasagne, am 20.06.2024

Zutaten

1 kg Blattspinat	Salz
600 g Champignons oder Egerlinge	2 EL Olivenöl
1 unbehandelte Zitrone	4 Knoblauchzehen
2 EL Butter	2 EL Mehl
1/2 l Milch	200 g Gorgonzola
50 g Parmesan, frisch gerieben	Pfeffer, frisch gemahlen
250 g Lasagne-Nudelplatten (ohne Vorkochen zu verwenden)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat vorbereiten, in kochendem Salzwasser nur zusammenfallen lassen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Grob hacken. Die Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden, 3-4 Min. bei starker Hitze im Öl braten. Salzen, abkühlen lassen.
2. Zitrone heiß waschen und die Schale dünn abschälen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze, Spinat, Zitronenschale und Knoblauch mischen.
3. Butter zerlassen, das Mehl darin unter Rühren goldgelb anschwitzen. Die Milch mit dem Schneebesen gründlich unterschlagen, die Béchamelsauce bei schwacher Hitze 5-10 Min. köcheln lassen.
4. Den Gorgonzola würfeln. Mit dem Parmesan unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine hitzebeständige Form mit etwas Sauce ausgießen. Nudelplatten, Pilze, Spinat und die Sauce lagenweise einschichten. Zum Schluss die restliche Sauce darüber gießen.
6. Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis die Nudelplatten weich sind und die Oberfläche gebräunt ist.