

Rezept

Spinatlasagne mit Gorgonzola

Ein Rezept von Spinatlasagne mit Gorgonzola, am 14.07.2024

Zutaten

4 Knoblauchzehen	6 Zweige Thymian
1 Handvoll Salbeiblätter	40 g Butter
2 EL Mehl	400 ml Milch
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	500 g TK-Blattspinat
200 g milder Gorgonzola	200 g Möhren
1 Stange Lauch	80 g schwarze Oliven (ohne Stein)
400 g Lammhackfleisch	2 EL Öl
1 EL Zucker	1 TL gemahlener Koriander
2 Dosen stückige Tomaten (je 400 g)	12 Lasagneplatten (ca. 220 g)
50 g Parmesan, frisch gerieben	Auflaufform (20 x 30 cm)
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 985 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Für die Béchamel die Butter erhitzen. Das Mehl darin anschwitzen. Ein Viertel des Knoblauchs und die Hälfte des Salbeis dazugeben und mit anschwitzen. Nach und nach die Milch angießen und unter Rühren dicklich einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat zugeben und in der Sauce auftauen. Die Hälfte des Gorgonzolas darin schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
2. Die Möhren schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, längs vierteln, waschen und klein schneiden. Die Oliven in Ringe schneiden. Das Hackfleisch in dem Öl bröselig braten. Möhren, Lauch und restliche Kräuter dazugeben und mitbraten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Den restlichen Knoblauch, Koriander und Tomaten hinzufügen. Alles ca. 8 Min. köcheln lassen. Die Oliven untermischen, salzen und pfeffern.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Auflaufform einfetten. Ein Drittel der Spinatmischung hineingeben. Dann zweimal abwechselnd Lasagneplatten, Fleisch, Lasagneplatten und Spinat übereinanderschichten. Den Käse darüberstreuen.
4. Die Lasagne im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) ca. 35 Min. backen, dabei nach 30 Min. mit Alufolie abdecken. Noch 5 Min. im ausgeschalteten Backofen ziehen lassen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen.