



# Lasagne mit Spinat und Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Vegetarisch, für einen fleischlosen Wochentag gedacht.

## Zutaten

- 250 g handelsübliche Lasagne Blätter
- 500 g frischer oder 250 g T.K. - Blattspinat
- 2 gewürfelte Schalotten
- 150 g Büffel Mozzarella
- 200 ml flüssige Sahne
- 2 El Weizenmehl
- 30 - 40 g Butter
- Etwas frischen Knoblauch, wenn man mag
- 50g geriebenen Bergkäse
- Salz, Pfeffer, Cayennepilver, geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

### Schritt2

Der Spinat:

### Schritt3

Putzen, von groben Stielen befreien und mehrfach waschen; auf einem Küchentuch ablaufen lassen. (Oder den T.K. Spinat auftauen).

### Schritt4

Die Schalloten mit dem fein geschnittenem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen: Den vorbereiteten Spinat dazu geben und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss würzen. 1 - 2 min.,

bei geschlossenem Deckel dünsten, zusammen fallen lassen, „al dente“ halten.

#### **Schritt5**

Anschließend auf einem Sieb oder Durchschlag ablaufen lassen.

#### **Schritt6**

Für die Bechamel Soße:

#### **Schritt7**

Die Butter auslassen, etwas Mehl dazu geben, verrühren. Kurz ausschwitzen, mit der Milch und Sahne aufgießen.

#### **Schritt8**

Salzen, pfeffen oder mit etwas Cayenne und geriebener . Muskatnuss würzen. Ca.10 min. köcheln lassen, kurz halten, zuletzt etwas geriebenen Bergkäse dazu geben.

#### **Schritt9**

Der Aufbau der Lasagne:

#### **Schritt10**

Eine feuerfeste Auflaufform ausbuttern und mit der ersten Lage Nudelblätter bündig belegen.

#### **Schritt11**

Eine Lage Spinat darüber geben und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella verteilen.

#### **Schritt12**

Wiederum eine Lage Nudelblätter darüber geben, den Vorgang wiederholen.

#### **Schritt13**

Als letzte Schicht die Sc. Bechamel dünn auf den Nudelblättern verteilen.

#### **Schritt14**

Mit geriebenem Bergkäse üppig bestreuen, einige kalte Butterflocken verteilen. Den Backofen auf ca. 180° C vorheizen, Backzeit 25 - 30 min.

#### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt16**

Rustikal in der auflaufform zu Tisch geben und ein Glas trockenen Weißwein dazu reichen.

**Tags:** einfach, fleischlos, gesund, schmackig, schnell, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lasagne-mit-spinat-und-mozarella/>