

Vegetarische Lasagne mit Pilz-Spinat Füllung



- **Küche:** Italienisch
- **Gang:** Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Klassisch italienisch, mit Hackfleisch und einer Bolognese Sauce, lässt sich die Lasagne jedoch vielfältig variieren. Dabei hat jede Familie ihr eigenes Familienrezept hat, da sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Hier eine fleischlose Variante mit Spinat, Champignons und Tomaten, ausgesprochen lecker. Einfach in der Zubereitung, mit Lasagne Blättern aus dem Supermarkt, „ohne Vorkochen“, da die Flüssigkeit aus dem Spinat und den Pilzen völlig ausreicht.

Zutaten

- 400 g Lasagne Blätter ohne Vorkochen
- 250 g frischer Spinat, verlesen, mehrfach gewaschen, gut trocken gelaufen (Geht natürlich auch mit TK - Blattspinat)
- 300 g weiße Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 3 reife Tomaten, abgezogen, entkernt, in 2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 2 El Butter
- Für die Bechamel: 700 ml Milch

- 40 g Mehl
- 30 g Butter
- 80 g geriebener Parmesan
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen, mit der ersten Schicht Lasagne Blätter auslegen.

Schritt2

Das Mehl in der Butter anschwitzen und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen rühren, bis es aufkocht, 5 - 6 min. leise köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt3

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in 1 El Butter anschwitzen und die Champignonscheiben dazu geben, anbraten. Den Spinat dazu geben, ganz kurz zusammen fallen lassen und die Tomatenwürfel unter schwenken, zurück ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt4

Etwa 1/3 auf den Teigblättern verteilen, mit Parmesan bestreuen, darüber wieder eine Schicht Teig geben. Den Vorgang insgesamt 2 x wiederholen und mit der obersten Schicht Bechamel Wieder mit Parmesan bestreuen und einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt5

Ca. 40 min auf die mittlere Schiene stellen, in dem letzten 10 min. den Backofen auf Grillfunktion oder Oberhitze schalten und lecker überkrusten.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** Lasagne, spinat **Zutaten:** Butter, Champignons, Knoblauch, Mehl, Milch, parmesan, Spinat, Tomaten, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-pilz-lasagne/>