Spinat-Champignon-Lasagne

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Lasagne

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » 2 EL Öl
- » 600g Blattspinat
- » 750ml Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 1kg Champignons
- » 50g Gouda
- » 50g Parmesan
- » 50g Butter/Margarine
- » 50g Mehl
- » 150ml Milch
- » 50g Schlagsahne
- » 9 Lasagneplatten
- » Basilikum

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen, fein hacken. 1EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tiefgefrorenen Spinat zugeben, 150ml Brühe angießen und ca. 10min dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Käse fein reiben. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Champignons darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Fett in einem Topf schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Nach und nach mit 600ml Brühe, Milch und Sahne ablöschen. Unter Rühren aufkochen lassen. Die Hälfte des geriebenen Käses unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat abtropfen lassen.

4. Eine ofenfeste Form fetten und etwas Soße darin verteilen. Lasagneplatten, Spinat und Champignons, bis auf 1EL zum Garnieren, im Wechsel in die Form schichten. Mit der Soße abschließen und mit restlichem Käse bestreuen. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 150°C etwa 45min backen. Lasagne mit Basilikumblättern und Champignons garniert servieren.

Nährwerte: 570kcal/E30g/F30g/KH42g pro Portion

angelegt am: 01.03.2004 Rezept-Nr: 985

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke