

Rezept für Lasagne mit Spinat

Zutaten:

Tiefgefrorenen Blattspinat 800 g
Knoblauchzehen 3-4
Zwiebeln mittel 2-3
Champignons weiß 1 Schale
Champignons braun 1 Schale (zusammen ca. 800 g)
Butter leicht Gesalzen 5 Eß
Creme Fraiche 1 Becher
Creme Fraiche Kräuter 1 Becher
Lasagne Blätter ca. 20-25 Stück
Gouda Mittelalten gerieben 250 g
Sahne 2 Becher
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch schälen und in kleine Würfel hacken. Pilze in feine Scheiben schneiden. Alle zusammen in der Pfanne andünsten dann den getauten Spinat zufügen und das ganze ein wenig würzen (je nach Geschmack). Sahne & Creme Fraiche vermischen.

Auflaufform einfetten, den Boden mit den Lasagne Blättern auslegen dann einen Teil der Spinatmischung drauf, wieder Lasagne Blätter drauf, leicht mit Käse bestreuen dann wieder die Spinatmischung.

Wenn alle Schichten gelegt sind ein wenig Pfeffern und das ganze dann mit der Soße begießen (gut verteilen bitte). Zum Schuss den restlichen Käse, alles ein bisschen festdrücken und

dann ab in den Backofen unterste Schiene ca. 30 Min. Weitere 15 Min. auf der mittlern Schiene.

Zurück zu den Nudelrezepten

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Italienschen Rezepten