

Spinatlasagne

Zubereitungszeit:

Eineinviertel Stunden.

Dazu ist zu sagen:

Die Béchamelsauce mit voller Aufmerksamkeit machen, nicht nebenher.

Reicht für 4 Personen.

- | | | |
|------------|---|--|
| 1. | 1 – 2 Packungen Tiefkühl-Blattspinat | in einem warmen Wasserbad auftauen lassen. |
| 2. | 1 kleine Zwiebel | hacken und in ein wenig Öl anbraten. |
| 3. | 3 Knoblauchzehen | zerdrücken und zu den Zwiebel geben. |
| 4. | Den Spinat | zu den Zwiebeln geben. |
| 5. | Einen mittelgroßen Topf voll kräftig gewürzter Béchamelsauce, | wie im vorangegangenen Rezept beschrieben, zubereiten. Hauptsache genug! |
| 6. | 50 g Parmesan, 50 g Bergkäse und 100 g Emmentaler (oder anderen Käse) | reiben. |
| 7. | Eine Auflaufform | einfetten. |
| 8. | Lasagneblätter, den Spinat und die Sauce | in die Auflaufform schichten: Unten die Lasagneblätter nahtlos verlegen, mit Spinat bedecken, Béchamelsauce drauf, usw. ... Die Lasagneblätter verwendet man ungekocht. Sie sollten jedoch nie überlappen und immer Kontakt zu irgendeiner Sauce haben: Nach einer Schichtung sieht man die Platte nicht mehr. |
| 9. | Oben mit einer Lasagneplatte | die Schichtung abschließen. Ist eine Glaubensfrage, ob man mit Béchamelsauce oder Lasagneplatte abschließt. Mit einer Platte gibt es aber eine knusprigere Käsekruste. |
| 10. | Den Käse | auf die letzte Schicht streuen. |
| 11. | Die Lasagne | bei 180 °C für etwa 35 min überbacken. |

Variationen:

- Noch eine Packung Frischkäse oder Quark in die Béchamelsauce einrühren.
- Eine Packung Feta zerdrücken und entweder in die Béchamelsauce rühren oder auf die Käseschicht oben ergänzen. Oder geriebenen Parmesan auch in die Béchamelsauce rühren.