



# Birnen Spinat Lasagne

von ursinak

Mengen für 10 Personen

300 g Zwiebel
4.0 Stück Knoblauchzehen
1.5 kg Spinat
5.0 Stück Birnen
400 g Greyerzer
1.0 kg Lasagneplatten
5.0 dl Halbrahm
1.2 dl Milch
80 g Baumnüsse

Butter erwärmen, Zwiebel, Knoblauch, Spinat und Birnen ca. 5 Min. dämpfen, würzen.  $\frac{1}{4}$  der Spinatmasse in die vorbereitete Form verteilen,  $\frac{1}{4}$  des Käses darüberstreuen. Lasagneblätter auf den Käse legen. Vorgang mit restlichem Spinat, Käse und Lasagneblätter 3-mal wiederholen.

Rahm und Milch verrühren, würzen. Guss auf der Spinat-Lasagne verteilen, Nüsse darüberstreuen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.