

Birnen Spinat Lasagne von ursinak

Mengen für 15 Personen

450 g Zwiebel
6.0 Stück Knoblauchzehen
2.25 kg Spinat
7.5 Stück Birnen
600 g Greyerzer
1.5 kg Lasagneplatten
7.5 dl Halbrahm
1.8 dl Milch
120 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.