

# Birnen Spinat Lasagne

von ursinak

Mengen für 22 Personen

660 g Zwiebel

8.8 Stück Knoblauchzehen

3.3 kg Spinat

11 Stück Birnen

880 g Greyerzer

2.2 kg Lasagneplatten

1.1 Liter Halbrahm

2.64 dl Milch

176 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.