Lasagne mit Spinat (Vegetarisch) by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/2114131340630587/Vegetarische-Spinat-Gemuese-Lasagne-mit-Tomatensosse.html?portionen=10

2.0 kg Spinat	mit Rahm
7.0 Stück Rüebli	
350 g Frische Champignons	
600 g Zwiebel	
6 dl Milch	
150 g Frischkäse	Mit Kräuter
3.5 Stück Knoblauchzehen	
20 g Bouillion	
1.6 kg Tomatensauce Napoli	
50 g Butter	
50 g Mehl	
5 dl Halbrahm	
3.5 Stück Knoblauchzehen	
800 g Lasagneplatten	
1.0 kg Reibkäse	
50 g Salz	
50 kg Pfeffer	
5.0 cl Tabasco	

Arbeitszeit: ca. 35 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 10 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Karotten, Champignons und Zwiebel schälen, schneiden und zuerst die Zwiebelwürfel in einer Pfanne anbraten, bis sie glasig sind. Danach das restliche Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. 5 EL Milch dazugeben und den Rahmspinat darin erhitzen, bis die Blätter nicht mehr gefroren sind und die Rahmsoße leicht eingedickt ist. Jetzt den Frischkäse sowie die Gemüsebrühe dazugeben und gut verrühren. Fünf Minuten köcheln lassen, bis die Soße schön eingedickt ist. Zum Schluss die Knoblauchzehe dazu pressen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Das Spinatgemisch darf ruhig gut würzig sein, da der Spinat beim Backen relativ viel Salz "schluckt".

In einem separaten Topf die Butter erhitzen, bis sie vollständig zerlaufen ist. Das Mehl unter Rühren hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Unter stetem Rühren nun die passierten Tomaten dazugeben, danach direkt die Sahne dazugießen und alles kurz aufkochen. Die Knoblauchzehe dazupressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auch hier muss nicht am Salz gespart werden.

Mit der Tomatensoße und dem Spinat dünn den Boden einer Auflaufform bedecken und jetzt abwechselnd Lasagneplatten, Spinatgemisch und Tomatensoße darin schichten. Mit der Soße abschließen und lückenlos mit Reibekäse bestreuen.

Bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen noch fünf bis zehn Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann bleibt die Lasagne perfekt in Form und zerläuft nicht.

Tipp:
Sehr lecker ist es auch, auf eine Schicht fein geschnittene Fetascheiben zu legen, bevor die nächste Lasagneplattenschicht kommt.