

Spinatlasagne



EINKAUFSZETTEL

Lasagne (für 4 Personen):

- 🍷 250g Lasagneplatten
- 🍷 500g Tomaten
- 🍷 etwas Tomatenmark
- 🍷 500g Blattspinat
- 🍷 2 Zwiebeln
- 🍷 3 Knoblauchzehen
- 🍷 150g Crème fraîche
- 🍷 150g geriebener Käse
- 🍷 Räucherlachs und Paprika (je nach Belieben)

Für die Béchamelsoße:

- 🍷 80g Butter
- 🍷 80g Mehl
- 🍷 750ml Milch
- 🍷 je eine Prise Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Béchamelsoße Butter schmelzen und das Mehl untermischen.
2. Nach und nach Milch dazugeben und umrühren, damit keine Klumpen entstehen.
3. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Für die Tomatensoße Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
5. Etwa zwei Drittel der Zwiebeln glasig andünsten und die Tomaten hinzugeben. Tomatenmark unterrühren und die Soße köcheln lassen.





6. Für die Spinatfüllung restliche Zwiebeln andünsten, Spinat hinzufügen und mit Crème fraîche abschmecken.
7. In eine gefettete Auflaufform immer abwechselnd Tomatensoße, Lasagneplatten und Spinatfüllung stapeln. Mit Béchamelsoße übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen.
8. Die Lasagne kann auch in Muffinförmchen gestapelt werden.
9. Lasagne für 30 bis 40 Minuten bei 180 Grad Celsius im Backofen garen.

