

Spinat-Gorgonzola-Lasagne



Einkaufsliste:

Für 4-6 Portionen

Für die Spinatfüllung

750g Spinat (TK)
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
2 Eier
2EL Mehl
1TL Salz
1TL Pfeffer
1/2 TL Muskat
100g ger. Mozzarella
1EL gehackte Basilikum- und Oreganoblätter

Für die Gorgonzola Sauce:

250g Gorgonzola
500ml Gemüsebrühe
1Zwiebel
2Knoblauchzehen
2EL Butter
2EL Mehl

Außerdem: Etwas Butter zum Einfetten der Form

ca. 10-12 Lasagneplatten

50g ger. Mozzarella & 50g Parmesan

So wird's gemacht

Spinat auftauen, Zwiebeln schneiden und Knoblauch pressen. 1EL Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch in der Butter anschwitzen. Spinat hinzugeben und köcheln lassen. Derweil in einem zweiten Topf 2EL Butter schmelzen und leicht bräunen lassen. Nun Mehl hinzufügen und gut rühren bis Butter und Mehl gut verbunden sind. Nun mit der Brühe ablöschen, rühren und köcheln lassen. Wenn die Masse leicht eindickt, Gorgonzola hinzugeben und weiter köcheln lassen.

Spinat erneut umrühren. Eier verquirlen und gemeinsam mit dem Käse, den Gewürzen und dem Mehl in den Spinat geben und gut verrühren, nach Belieben pürieren.

Ofenform einfetten, eine Schicht Lasagneplatten auf den Boden legen, darauf etwa zwei Kellen Gorgonzolasauce. Auf die Sauce eine Schicht Lasagneplatten und auf die Platten etwa 4EL Spinat & ca. 1 Kelle Sauce geben. Fortfahren bis der Spinat aufgebraucht ist. Eine Schicht Lasagneplatten auf den Spinat geben und darauf den Rest Sauce sowie beide Käsesorten vermischt). Im Ofen ca. 30 Minuten backen bis der Käse goldbraun und die Platten weich sind.