

Spinat-Lasagne mit Pilzen



Einkaufsliste

4 Personen

Lasagneplatten:

140 g Mehl ggf. mehr zum Kneten

90 g Hartweizengries

1 Ei

1 TL Salz

Füllung:

300 g frischen Spinat (400 g TK, auftauen und abtropfen)

2 Zwiebeln

100 g Butter

100 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

1 TL Mehl

200g Champignons

1 EL brauner Zucker

1 TL frischer, gehackter

Rosmarin

1 TL frischer, gehackter Oregano

2 EL frischer, gehackter

Basilikum

1 TL Muskatnuss

100 g Parmesan

100 g Mozzarella, Gouda oder

Cheddar

Salz & Pfeffer

Und so wird's gemacht

Für die Lasagneplatten alle Zutaten vermengen und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dünn ausrollen und in entsprechende Platten schneiden.

Zwiebeln fein hacken. 50 g Butter in einer Pfanne schmelzen und die Hälfte der Zwiebeln darin anschwitzen. Mit 50 ml Gemüsebrühe ablöschen, Spinat hinzugeben und kurz köcheln lassen. Mit etwas Muskat, Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Die Hälfte des Parmesans hinzugeben und ziehen lassen.

Die restliche Butter schmelzen, die restlichen Zwiebeln in eine Pfanne geben und anschwitzen. Pilze in Scheiben schneiden und mit dem Zucker karamellisieren, Rosmarin hinzugeben und kurz ziehen lassen. Mit der restlichen Brühe und Sahne ablöschen und köcheln lassen. 50 g des Käses hinzugeben und gut vermengen.

Form buttern und eine Lasagneplatte (roh, ungekocht) in die Form legen, etwas Spinat auflegen, nochmal etwas salzen und pfeffern, eine Platte auflegen und die Hälfte der Pilze darauf verteilen. Eine Platte auflegen und wieder Spinat auf der Platte verteilen, wieder leicht salzen und pfeffern.. Fortfahren bis die beiden Massen verbraucht sind. Zum Schluss mit dem restlichen Käse bestreuen.

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Pasta 30-40 Minuten backen. Zum Schluss mit etwas Oregano bestreuen und servieren.