Champignon-Spinat-Lasange

Kategorien: Ofengerichte, Nudelgerichte
Land / Stil: Italien / vollwertig
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

- 3 gehEL Mehl
- 3 EL Butter/Margarine
- Butter/Margarine
- 0.75 l Milch
- 2 TL Gemüsebrühe
- 75 g mittelalter Gouda-Käse
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 kg Blattspinat
- 1 kg Champignons
- 1 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- Muskat
- 9 Lasagneplatten

Zubereitung

1.

Mehl in 3 EL heißem Fett anschwitzen. Milch, 1/4 l Wasser und Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Käse reiben, in der Soße schmelzen. Abschmecken.

2.

Spinat putzen, waschen. Pilze putzen und evtl. waschen, halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

3.

Pilze in 1 EL heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch in 1 EL heißem Öl andünsten. Spinat darin zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4.

Etwas Soße und 3-4 Nudelplatten in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben. Spinat, Pilze und je 3-4 Nudelplatten jeweils im Wechsel mit etwas Soße einschichten. Mit Soße enden. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen.