

Helle Lasagne mit Steinpilzen

und Spinat



30-40min



4 Personen

Mhhh, diese vegetarische Lasagne hat Potential unser neues Lieblingsgericht zu werden! Cremige Béchamelsauce trifft auf frischen Blattspinat, Champignons und getrocknete Steinpilze. Dessen Aroma sorgt für das i-Tüpfelchen des Gerichts: Die ganze Küche duftet unwiderstehlich, da können wir es kaum abwarten bis die Lasagne endlich aus dem Backrohr kommt!

Was du von uns bekommst

- frische Lasagneblätter ^{1,3}
- Zwiebel
- Babyspinat
- Frischer Schnittlauch
- getrocknete Steinpilze
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Milch ⁷
- Knoblauchzehe
- Champignons

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Schneebesen

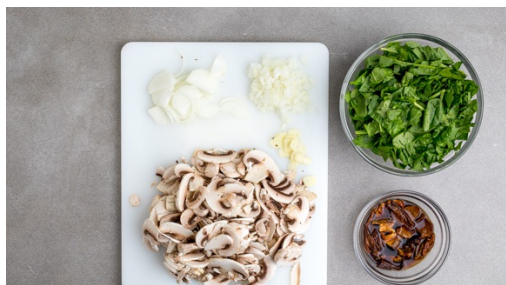
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 780.0kcal, Fett 28.9g, Eiweiß 34.6g, Kohlenhydrate 91.8g



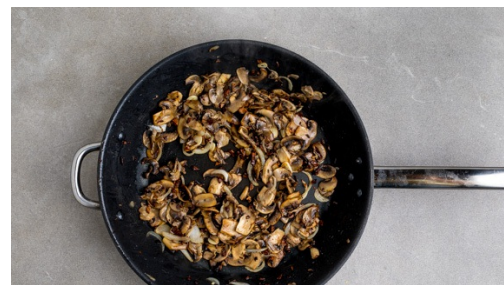
1. Gemüse schneiden

Rohr auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen. **Zwiebeln** halbieren, eine **Zwiebel** in dünne Streifen schneiden, die andere **Zwiebel** klein würfeln. **Knoblauch** in dünne Scheiben schneiden. **Steinpilze** in 100ml heißem Wasser einweichen. **Champignons** von Dreck reinigen und in dünne Scheiben schneiden. **Spinat** in 2-3cm Stücke schneiden.



4. Béchamel zubereiten

Nun nach und nach die **Steinpilzflüssigkeit** und 800ml **Milch** mit einem Schneebesen in die Mehlschwitze hinein rühren, ca. 5Min. einkochen und stetig glatt rühren bis die **Sauce** sämig ist und vom Löffel fließt. Alle **Lasagneblätter** kurz in kaltes Wasser eintauchen und wieder raus nehmen.



2. Pilze braten

Eine große Pfanne hoch erhitzen, danach die **Champignons**, **Knoblauch** und **Zwiebelstreifen** mit 2EL Öl in die Pfanne geben und 3-4Min. scharf anbraten, ohne sie oft zu wenden. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. **Steinpilze** abgießen, dabei die Flüssigkeit aufheben, **Pilze** klein schneiden und in die **Champignons** mischen.



5. Lasagne schichten

Dann **drei Lasagneblätter** nebeneinander in eine mittelgroße Auflaufform legen, mit 8EL **Béchamelsauce** bestreichen und ein paar **Pilze** und **Spinat** darauf verteilen. Nun weiter **Lasagneblätter**, 8EL **Sauce**, **Champignons** und **Spinat** schichten, bis alles aufgebraucht ist. Mit **Gemüse** und übriger **Sauce** abschließen. **Lasagne** im Backrohr ca. 20Min. backen.



3. Béchamel vorbereiten

Im kleinen Topf 3EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die **Zwiebelwürfel** darin mit 1TL Salz ca. 2Min. glasig anschwitzen, dann 5 gehäufte EL Mehl in den Topf stäuben und 4 weitere Min. unterrühren bis die Masse glatt und golden ist.



6. Käse reiben

Inzwischen den **Käse** fein reiben und den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. **Käse** und **Schnittlauch** vermischen und 5Min. vor Backende über die **Lasagne** streuen. Sobald die **Käsekruste** goldbraun geschmolzen ist, die **Lasagne** aus dem Backrohr nehmen und servieren.