

Feine Spinat-Pilz-Lasagne

überbacken mit Schnittlauch und Käse



20-30min



3-4 Personen

Mmmh, diese vegetarische Lasagne hat Potenzial, dein neues Lieblingsgericht zu werden! Cremige Béchamelsauce trifft auf frischen Blattspinat, Champignons und getrocknete Steinpilze, deren Aroma für das i-Tüpfelchen des Gerichts sorgt. Die ganze Küche duftet unwiderstehlich, da können es alle kaum abwarten, bis die Lasagne endlich aus dem Ofen kommt!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babyspinat
- 2 Packungen Milch
- 10g frischer Schnittlauch
- 2 Packungen Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Zwiebeln
- 500g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 2 Päckchen getrocknete Steinpilze

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Weizenmehl ¹
- Schwarzer Pfeffer
- Butter ⁷

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- Schneebesens

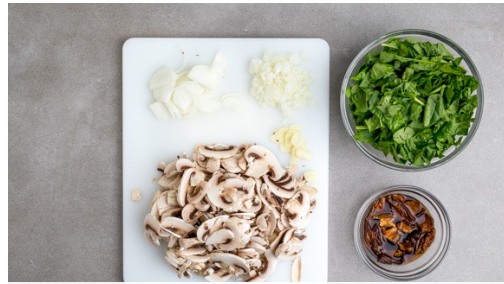
Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 799.0kcal, Fett 32.9g, Eiweiß 34.2g, Kohlenhydrate 88.5g



1. Gemüse schneiden

Den Ofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Steinpilze** mit **1/2 Brühwürfel** in 100ml heißem Wasser einweichen. Die **Champignons** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Spinat** grob hacken. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren, **zwei Hälften** in dünne Streifen schneiden, den **Rest** fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Béchamel fertigstellen

Nun nach und nach die **Steinpilzflüssigkeit** und **800ml Milch** mit einem Schneebesens in die Mehlschwitze einrühren. Unter ständigem Rühren ca. 5Min. einkochen lassen, bis die **Sauce** glatt und sämig ist und langsam vom Löffel fließt.



2. Pilze anbraten

Die **Champignons**, die **Zwiebelstreifen** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten, dabei nicht zu oft rühren. Die **Pilze** mit 1 Prise Salz würzen und aus der Pfanne nehmen. **Steinpilze** abgießen, dabei das **Steinpilzwasser** auffangen. Die **Steinpilze** klein schneiden und unter die **Champignons** mischen.



5. Lasagne schichten

Die **Lasagneblätter** kurz in kaltes Wasser tauchen. Drei **Lasagneblätter** nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit **8EL Béchamelsauce** bestreichen und einige **Pilze** sowie etwas **Spinat** darauf verteilen. So weiterschichten, bis alles aufgebraucht ist, mit **Gemüse** und **Sauce** abschließen. Die **Lasagne** ca. 20Min. im Ofen backen.



3. Béchamel vorbereiten

In einem kleinen Topf 3EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die **Zwiebelwürfel** darin mit 1TL Salz ca. 2Min. glasig anschwitzen. Mit 5 gehäuften TL Mehl bestäuben und alles weitere 4Min. unter Rühren garen, bis die Mehlschwitze glatt ist und eine goldene Farbe angenommen hat.



6. Käse reiben

Inzwischen den **Käse** fein reiben. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Den **Käse** mit dem **Schnittlauch** mischen und 5Min. vor Ende der Backzeit über die **Lasagne** streuen. Wenn die **Käsekruste** eine goldbraune Farbe angenommen hat, die **Lasagne** aus dem Ofen nehmen und servieren.