

# Spinatlasagne

[vc\_row][vc\_column width="1/1"][vc\_row\_inner][vc\_column\_inner width="1/4"][vc\_single\_image image="3614" img\_link\_target="\_self" img\_size="348x416" border\_color="grey"][/vc\_column\_inner][vc\_column\_inner width="3/4"][vc\_column\_text]

## Spinatlasagne

mit Salat serviert ein leckerer Hauptgang

[/vc\_column\_text][/vc\_column\_inner][/vc\_row\_inner][vc\_row\_inner][vc\_column\_in  
ner width="1/3"][vc\_column\_text]

## Zutaten

[/vc\_column\_text][vc\_separator][vc\_column\_text]500 g Spinat  
400 g geschälte Tomaten (Glas oder Dose)  
1 Zwiebel  
2 EL Öl  
30 g Butter  
20 g Weizenvollkornmehl  
200 ml Schlagsahne  
200 ml Milch  
120 g Greyerzer gerieben  
1 TL Gemüsebouillonpulver  
1 EL Honig  
Salz, Pfeffer, Muskat  
200 g Lasagneblätter[/vc\_column\_text][/vc\_column\_inner][vc\_column\_inner  
width="2/3"][vc\_column\_text]

## Zubereitung

[/vc\_column\_text][vc\_separator][vc\_column\_text]Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Zwiebeln pellen, fein würfeln und in dem Öl andünsten, die Tomaten zugeben und unter gelegentlichem Rühren 10 bis 15 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Den Spinat putzen, waschen und in einem geschlossenen Topf zusammenfallen lassen. Grob hacken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Mehl in der geschmolzenen Butter wenden. Mit Sahne und Milch ablöschen und unter Rühren aufkochen.

Mit Gemüsebouillon und Pfeffer abschmecken, 10 Minuten köcheln lassen. 2/3 des Käses in der Sauce schmelzen. Eine Gratinform fetten. Mit 1/3 der Nudelblätter auslegen, die Tomatensauce darauf verteilen. Mit Nudelblättern abdecken. Darauf den Spinat und die Hälfte der Käsesauce verteilen. Zuletzt mit den restlichen Nudelblättern abdecken. Die Sauce darüber geben und den restlichen Käse darüber streuen. Im Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 200° C 30 bis 35 Minuten

backen.[/vc\_column\_text][/vc\_column\_inner][/vc\_row\_inner][vc\_column\_text]Bild : [Plate of vegeterian lasagna](#) © Elenathewise – Fotolia.com

*Rezept: Demeter Gärtnerei Berg*  
[/vc\_column\_text][[/vc\_column][[/vc\_row]