

Spinat-Pilz-Lasagne

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g Champignons
2 EL Olivenöl	500 g Blattspinat	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	25 g Butter	25 g Mehl
400 g Schmand	250 ml Milch	1 TL Dijon-Senf
12 Lasagneplatten	8 Sch. Le Rustique	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze kräftig anbraten.

Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten.

Spinat waschen, trocken schütteln und portionsweise zugeben. Garen, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl unterrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren anschwitzen. Schmand, Milch und Senf verrühren und langsam mit einem Schneebesen in die Mehlschwitze einrühren und aufkochen. Unter Rühren ca. 5 Minuten sacht köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Soße unter die Pilz-Spinat-Mischung heben.

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eine große Auflaufform (20x30x7 cm) einfetten. Etwas Füllung auf dem Boden verstreichen, dann Lasagneplatten verteilen.

Abwechselnd Füllung und Lasagneplatten schichten, bis alles aufgebraucht ist. Die oberste Schicht sollte die Pilzmasse sein.

Käsescheiben nebeneinander auf die oberste Schicht legen, sodass die Lasagne großzügig bedeckt ist.

Die Lasagne im vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten backen, bis die Lasagne gar und der Käse geschmolzen ist.

NN am 11. November 2025