

Spinat-Lasagne mit Zitronen-Béchamel-Soße

Für 4 Personen:

Für den Spinat:

400 g TK-Spinat	8 Blätter Bärlauch	Salz
Pfeffer	Muskat	

Für die Béchamelsoße:

3 Stangen Frühlingslauch	3 EL Butter	3 EL Mehl
550 ml Milch	80 g Parmesan, gerieben	Salz
Zucker	Kurkuma	1 Bio-Zitrone, Saft, Abrieb

Außerdem:

12 Lasagneplatten	1 EL Öl	1 Kugel Mozzarella
-------------------	---------	--------------------

Den Spinat auftauen lassen. Bärlauch fein schneiden.

Spinat in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren. herausnehmen, kalt abbrausen, abtropfen lassen. Kurz abkühlen lassen, ausdrücken und grob hacken.

Inzwischen für die Béchamelsoße Frühlingslauch putzen und fein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Frühlingslauch darin andünsten.

Mehl darüberstäuben und kurz andünsten. Milch nach und nach unterrühren, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Spinat, Bärlauch und die Hälfte Parmesan unter die Soße rühren und schmelzen lassen.

Mit Salz, Zucker, Kurkuma, Zitronensaft und -schale abschmecken.

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (oder vier kleine Formen) einfetten.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Nun abwechselnd Lasagneblätter (bei frischem Nudelteig die Blätter in Form schneiden), Spinat-Béchamelsoße und Mozzarella in die vorbereitete Form schichten.

Mit Lasagneblättern, Béchamelsoße und etwas Mozzarella abschließen.

Übrigen Parmesan auf der Béchamelsoße verteilen.

Lasagne im Ofen, auf der mittleren Schiene ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.

Lasagne herausnehmen, kurz ruhen lassen und sofort servieren. Dazu passt Salat.

Caroline Autenrieth am 08. März 2022