

Gemüse-Lasagne

Ein Rezepttipp von:
Barbara Nikol aus Oberfranken



ZUTATEN:

500 g Blattspinat
300 g Karotten
9 Lasagneblätter
1 Zwiebel gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gerieben
30 g Butter
25 g Mehl
400 ml Milch
200 ml Gemüsebrühe
200 g Frischkäse (evtl. mit Kräutern)
100 g Käse gerieben
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Muskatnuss gemahlen, Piment, Salz, Pfeffer
Rapsöl
evtl. Kirschtomaten

Tipp:
Das Gemüse sollte nach
Saison variieren

ZUBEREITUNG:

- 1 Den Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und in wenig Rapsöl kurz anbraten bis er leicht zerfallen ist.
- 2 Karotten waschen, schälen und fein raspeln.
- 3 Die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Rapsöl glasig dünsten.
- 4 Bei geringer Hitze das Mehl einstreuen und mit dem Schneebesen gut verrühren.
- 5 Milch und Gemüsebrühe zugießen, Lorbeerblatt und Nelke dazugeben. Bei schwacher Hitze und häufigem Umrühren köcheln lassen bis die Soße cremig ist.
- 6 Lorbeerblatt und Nelke entfernen.
- 7 Den Frischkäse unterrühren mit den Gewürzen abschmecken.
- 8 Etwas Soße in die Auflaufform gießen, Lasagneblätter auslegen, darauf den Spinat und die Karotten verteilen mit der Soße bedecken und mit etwas Käse bestreuen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Für die Optik können geraspelte Karotten und ein paar Kirschtomaten als Abschluss auf die oberste Schicht gelegt werden.
- 9 Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.