

Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, den 22.12.2021

Lasagne mit Rote Bete und Spinat

Für 6 Personen

Zutaten

800 g Spinat (frisch
oder 500 g TK-Spinat)
1 Zwiebel
4 EL Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
2 EL Mehl
800 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
1 TL Bio-Zitronenschale, abgerieben
500 g Rote Bete
(vorgegart, vakuumiert)
800 g Hokkaido-Kürbis
1 EL Olivenöl
500 g Lasagneblätter
250 g Ricotta
80 g Walnußkerne, gehackt
100 g Bergkäse, gerieben
4 Stiele Petersilie



Zubereitung

1. Spinat putzen, abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Spinat darin ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Übrige Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig andünsten. Mehl darüberstäuben und kurz anrösten.
4. Brühe und Sahne nach und nach unter Rühren zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer Muskat und Zitronenschale würzen.
5. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Form (ca. 25 x 30 cm) einfetten.
6. Rote Bete in Scheiben schneiden. Kürbis halbieren, entkernen, nach Belieben schälen und in dünne Spalten schneiden.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kürbisspalten darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Etwa 4 EL von der Soße in der Form verteilen. Dann abwechselnd Lasagneblätter, Rote Bete, Spinat, Kürbis und Soße in die Form geben. So fortfahren. Bei der letzten Schicht Ricotta in Flöckchen darauf geben. Mit Lasagneblättern, übriger Soße, Nüssen und Käse abschließen.
8. Lasagne auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten goldbraun überbacken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Lasagne herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit Petersilie bestreuen. Dazu passt grüner Salat