

## Sören Anders Spinatlasagne mit Pilzen

Freitag, 12. April 2024  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Mediterran, Pasta

### Zutaten:

Für die Béchamelsauce

2 EL	Butter
2 EL	Mehl
300 ml	Milch
200 ml	Gemüsebrühe
etwas	Muskat
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Für die Füllung

800 g	frischer Spinat (ersatzweise TK-Spinat)
1	Zwiebel
500 g	Champignons oder Kräuterseitlinge
4 EL	Butterschmalz
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskat
150 g	Ricotta (ersatzweise Frischkäse)

Zusätzlich

125 g	Mozzarella
1 EL	Butter zum Ausfetten
9	grüne Lasagne-Nudelplatten
1/2 Bund	glatte Petersilie

Für den Salat

200 g	Feldsalat oder Rucola
2 EL	Balsamico
1 TL	Senf, mittelscharf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Olivenöl

### Zubereitung:

1. Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren und bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren anschwitzen.
2. Die Milch sowie die Brühe langsam unterrühren und zum Kochen bringen, dabei ständig weiterrühren. Sobald die Sauce zu Kochen beginnt, die Hitze reduzieren und unter Rühren ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
3. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.
4. Zwiebel schälen, fein schneiden.
5. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
6. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. In einem breiten Topf restliches Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
8. Spinat gut abtropfen lassen. Ricotta unter den Spinat mischen.
9. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

10. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Eine Auflauf- oder Lasagneform (ca. 20 x 30 cm) mit Butter ausfetten.
12. Etwas Béchamelsauce in der Auflaufform verstreichen und mit einer Schicht Nudelplatten belegen. Darauf etwas Spinat und einige Pilze verteilen. Mit 4–5 EL Sauce beträufeln und wieder eine Schicht Nudelplatten einlegen. Sauce, Nudeln und Gemüse so nach und nach einschichten. Dabei mit einer Schicht Nudelplatten und Béchamelsauce abschließen. Mozzarellascheiben auf der Lasagne verteilen.
13. Lasagne im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen, bis der Käse schön goldbraun geschmolzen ist.
14. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
15. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
16. Für das Dressing in einer Schüssel Balsamico, Senf, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl zugeben, mit einem Schneebesen gründlich zu einem Dressing verrühren. Kurz vor dem Servieren den Salat zum Dressing dazugeben und vermengen.
17. Gegarte Lasagne vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Zum Anrichten die Lasagne in Portionsstücke teilen, auf Teller verteilen. Mit etwas Petersilie bestreuen und den Salat dazu servieren.

Pro Portion: 850 kcal/ 3560 kJ  
57 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 56 g Fett