

Rezept

Spinat-Tomaten-Lasagne		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
450 g TK-Blattspinat	auftauen lassen	Sieb Schüssel
850 g Tomaten (Dose) oder gewürzte Tomatenstücke Knoblauch Rosenpaprika oder Cayennepfeffer Salz Pfeffer	in eine Schüssel geben (ganze Tomaten vorher in Stücke schneiden) schälen und zu den Tomaten durchdrücken Tomatenmasse mischen und mit pikant abschmecken	Schüssel Brett Messer Knoblauchpresse
ca. 6 Lasagneplatten	Tomatenmischung in eine gefettete rechteckige Auflaufform geben und mit bedecken	Auflaufform
ca. 6 Lasagneplatten	Spinat auf den Lasagneplatten verteilen, salzen und pfeffern und mit bedecken	Pfannenwender
50 g Butter 50 g Mehl	in einem kleinen Topf schmelzen lassen, unterrühren und erhitzen, bis die Mischung schäumt	Waage kleiner Topf Kochlöffel Schneebesen
1/4 l Schlagsahne 1/4 l Milch 1 EL Brühpulver	hinzufügen und alles einmal aufkochen lassen	Litermaß
8 EL gehackte (TK-)Kräuter 100 g Bergkäse (gerieben)	und hinzufügen und den Käse schmelzen lassen die Käsesoße abschmecken	Reibe
100 g Bergkäse (gerieben)	die Soße auf die Nudelplatten geben, mit bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca 35 – 40 Min. backen	

Notizen:
