

Spinatlasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Gehacktes, 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt, Olivenöl zum Anbraten, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen, Basilikum, Majoran, Oregano, Thymian (getrocknet), 3 Zehen Knoblauch (zerdrückt), 0,5 Tasse trockenen Rotwein, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 Würfel Fleischbrühe, 2 Esslöffel Butter, 60 gr Mehl, Milch, Muskat (gemahlen), 2 Teelöffel gekörnte Instantgemüsebrühe, 450 gr TK-Blattspinat, 18 Lasagnenudelblätter (nicht vorkochen!), 200 gr geriebenen Käse (z.B. Emmentaler oder Gouda).

Die Vorbereitungen:

Gehacktes mit Zwiebeln in einer großen Pfanne braun anbraten, mit den Gewürzen nach Geschmack würzen, anschließend mit dem Rotwein ablöschen und die Tomaten, die Knoblauchzehen und den Brühwürfel dazugeben, durchrühren. Unter gelegentlichem Rühren die Soße etwas einkochen lassen, so dass sich keine Flüssigkeit mehr absetzt. Ggf. nochmals etwas nach Geschmack nachwürzen. Mit Butter, Mehl und Milch eine Mehlschwitze bereiten und mit Muskat und etwa 2 gestrichenen Teelöffeln Instantgemüsebrühe würzen. Den Blattspinat in der Soße auftauen lassen.

Die Zubereitung:

Die Hälfte der Hackfleischsoße in eine große Auflaufform geben, Nudelblätter darauflegen, die Hälfte der Spinatrahmsoße darübergeben, dann wieder Nudeln, Hackfleischsoße, Nudeln und Spinatrahmsoße als letzte Schicht. Mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Backofen bei 180° bis 200°C ca. 40 min backen.