

AdHoc[®]

Produkte für die Zeit gemacht

RAFFINIERTER SPINAT-LASAGNE



Muskatmühle
MUSKATINO



RAFFINIERTES SPINAT-LASAGNE

ZUTATEN für 4 Portionen

30 g	Butter	200 g	Frischkäse
20 g	Mehl	Muskat,
600 ml	Milch		frisch gerieben
1	Zwiebel	Zucker
1	Lorbeerblatt	500 g	Blattspinat
1	Nelke	150 g	Kirschtomaten
.	Pfeffer und Salz, frisch gemahlen	80 g	getrocknete Feigen
6 Stiele	Estragon	75 g	Parmesan
		9	Lasagne-Blätter

ZUBEREITUNG

Für die Béchamelsauce 20 g der Butter in einem Topf zerlassen, Mehl dazugeben und unter Rühren ca. 30 Sekunden bei geringer Hitze andünsten. 300 ml Milch dazugeben und verrühren. Anschließend nach und nach die restliche Milch zugießen und unter Rühren aufkochen. Die Zwiebel mit Lorbeer und Nelke spicken und zur Béchamelsauce geben. Sauce mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen und für ca. 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

In der Zwischenzeit die Estragonblätter abzupfen und grob hacken. Zwiebel aus der Sauce nehmen und die Sauce durch ein feines Sieb streichen. Frischkäse zur Sauce geben und unter Rühren auflösen. Anschließend den gehackten Estragon unterrühren. Die Sauce mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und in der Muskatmühle MUSKATINO frisch geriebenem Muskat sowie einer Prise Zucker würzen. Béchamelsauce abkühlen lassen.

Währenddessen Spinat putzen, waschen und 2 Minuten in kochendes Salzwasser geben. Nach dem Kochen den Spinat herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und ausdrücken. Anschließend grob hacken und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kirschtomaten vierteln, Feigen fein würfeln und den Parmesan fein reiben.

Eine rechteckige Auflaufform (30 x 20 cm) mit der restlichen Butter einfetten und mit 3 Lasagne-Blättern auslegen. Spinat, Béchamel und Lasagne-Blätter abwechselnd einschichten und mit Feigen bestreuen. Mit Lasagne-Blättern, Béchamel, Feigen und Tomaten abschließen. Zum Schluss den Parmesan darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten goldbraun backen. Zubereitungszeit: ca. 30 Min.– Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!