

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #127

mit Gabriella Montagna

Weißer Lasagne

Zutaten:

ca. 15 Lasagneplatten
500 g Blattspinat (TK oder frisch)
400 g Champignons
200 g Ricotta
200 g Mozzarella
150 g Parmesan
500 ml Milch
50 g Mehl
50 g Butter
Knoblauch + Olivenöl nach Geschmack
Salz, Pfeffer Muskatnuss
Frische Petersilie (zum Garnieren)



Zubereitung:

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und eine Auflaufform einfetten. Dann Spinat mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und auf kleiner Stufe kochen, Knoblauch und Pilze zugeben, leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt **Béchamelsauce zubereiten**: Butter schmelzen, Mehl einrühren, dann unter ständigem Rühren langsam portionsweise die Milch hinzufügen und zu einer cremigen Sauce kochen.

Dann die Lasagne schichten: Abwechselnd Sauce, Lasagneplatten, Gemüse und Käse in die Form schichten.

Die Lasagne bei 180 °C in den Backofen stellen (ggf. erst mit Folie, danach ohne Folie weiterbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist). Garzeit 30-45 Min.

Die Lasagne kurz abkühlen lassen, mit Petersilie garnieren und warm servieren.



Viel Spaß beim Nachkochen!

Eure Gabriella