



## Cremige Pilzlasagne

mit Gouda und Spinat



ca. 40min



2 Personen

Lasagne ist nie verkehrt. Im Gegenteil: Wenn man mal wieder keine Ahnung hat, was man kochen soll, dann ist Lasagne immer – und wir wiederholen: immer! – die richtige Wahl. So auch heute, wenn sich eine illustre Truppe frischer Gemüsesorten die Ehre gibt: Leckere Champignons, schmackhafter Lauch und frischer Spinat werden dank Crème fraîche herrlich cremig, Zitronen und Basilikum sorgen für extra Aroma. Richtig, richtig gut!



### Was du von uns bekommst

- 250g braune Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Basilikum
- 100g Babyspinat
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 250g frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 100g geriebener Gouda <sup>7</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter <sup>7</sup>
- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Am besten eine Auflaufform verwenden, die der Größe von 1 Lasagneblatt entspricht.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

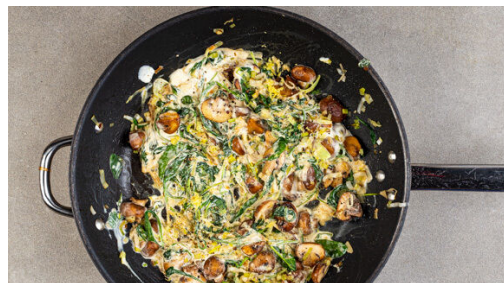
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 907kcal, Fett 45.2g, Kohlenhydrate 87.8g, Eiweiß 36.5g



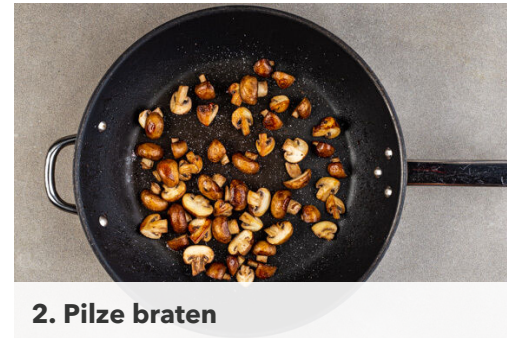
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Sauce kochen

Den **Spinat** und die **Basilikumstängel** zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben und unter Rühren garen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. 1EL Butter und 1EL Mehl einrühren, mit 50ml Wasser ablöschen und kochen, bis die **Sauce** glatt ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche**, 1TL **Zitronenschale** sowie 2EL **Zitronensaft** einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 5-6Min. braten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Den **Lauch**, den **Knoblauch** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zugeben und ca. 2Min. mitbraten.



5. Lasagne überbacken

Den Boden und die Seiten einer Auflaufform mit 1TL Olivenöl einfetten, dann abwechselnd 1 **Lasagneblatt**, die **Sauce** und den **Käse** einschichten. Den Vorgang 3 mal wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Mit dem **Käse** abschließen. Die **Lasagne** im Ofen 15-17Min. überbacken, bis der **Käse** goldbraun ist und die **Sauce** köchelt.



3. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und beiseitelegen, die **Stängel** fein schneiden.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Basilikumblätter** fein schneiden. Die fertige **Lasagne** auf Teller verteilen, mit dem **Basilikum** garnieren und servieren.