



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, Zitrone 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 fraîche⁷
- 250g frische Lasagneblätter^{1,3}
- 100g geriebener Gouda⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter⁷
- 1EL Weizenmehl¹
- 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



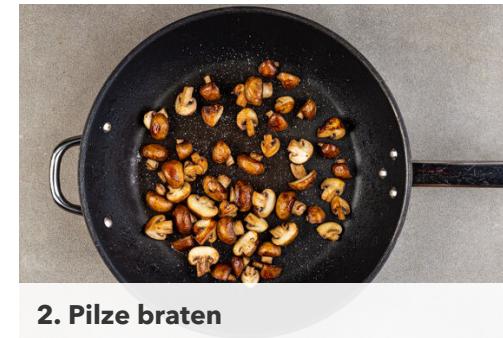
1. Gemüse schneiden

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.



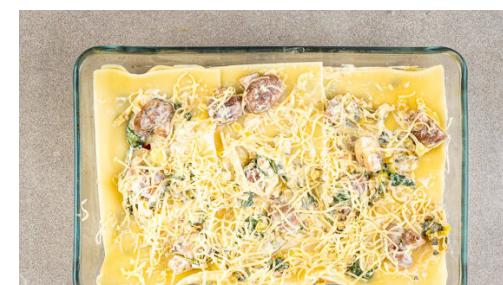
4. Sauce kochen

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 einröhren, 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** einröhren. 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.