



Cremige Pilzlasagne

mit Gouda und Spinat



ca. 40min



3-4 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

- 500g braune Champignons
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Basilikum
- 200g Babyspinat
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 500g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 200g geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- 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 2 Lasagneblättern entspricht.

Allergene

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

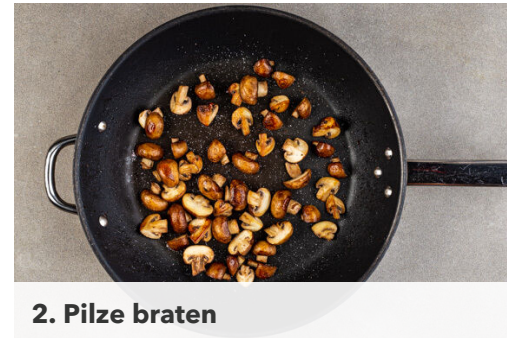
Nährwertangaben pro Portion

Energie 902kcal, Fett 45.1g, Kohlenhydrate 86.6g, Eiweiß 36.3g



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** jeweils längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.



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.



4. Sauce kochen

Den **Spinat** und die **Basilikumstängel** zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben und unter Rühren garen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. 2EL Butter und 2EL Mehl einrühren, mit 100ml Wasser ablöschen und kochen, bis die **Sauce** glatt ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche**, **2TL Zitronenschale** sowie den **Zitronensaft** einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Lasagne überbacken

Den Boden und die Seiten einer Auflaufform mit 1EL Olivenöl einfetten, dann abwechselnd **2 Lasagneblätter**, 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.



6. Fertigstellen & servieren

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