Karotten-Spinat-Lasagne

Wer sagt, dass Kinder keinen Spinat essen? Gleich das Rezept für die leckere Karotten-Spinat-Lasagne ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

700 g	Blattspinat
5 EL	Butter
250 g	Gruyere
600 g	Karotten
3 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Lasagneblätter
2 EL	Mehl
750 ml	Milch
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Es handelt sich bei der **Karotten-Spinat-Lasagne** um eine gelungene vegetarische Variante als Alternative zum Faschierten. Zu Anfang den Spinat waschen und abtropfen lassen. Einen Löffel der Butter in eine heiße Pfanne geben. Knoblauch vorab schälen und pressen, um dies gemeinsam mit dem Spinat anzudünsten. Im Anschluss abschmecken mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer.

2. In einer weiteren Pfanne die geschälten und geraspelten Karotten in Butter andünsten. Zitronensaft, Salz und Pfeffer runden den Geschmack ab.

3. Nun den Rest des Fetts mit dem Mehl in einer Pfanne erst anschwitzen, um dann portionsweise mit Milch aufzugießen. Nach 15 Minuten bei geringer Hitze ist eine cremige Mischung entstanden. Nun gilt es, den frisch gerieben Gruyere ebenfalls in die cremige Milch-Mehl-Mischung zu rühren, dieser wird hier schmelzen.

4. Eine feuerfeste Form mit Butter oder Margarine einfetten und Lasagneblätter auf den Boden legen. Eine Schicht Karotten schließt sich an. Etwas von der Milch-Mehl-Mischung darauf geben, um diese Schicht wieder mit Lasagneblättern abzudecken.

5. Im nächsten Schritt Spinat, dann die Milch-Mehl-Mischung und mit Lasagneblätter auslegen. Diese Schritte beliebig wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, den Abschluss bilden jedoch die Lasagneblätter. Die Lasagne in das Backrohr geben für circa 1 Stunde. Vorsichtig die Oberfläche mit Alufolie abdecken, um diese nicht zu dunkel werden zu lassen.

Tipp

Die Karotten-Spinat-Lasagne ist eine schmackhafte, vegetarische Hauptspeise. Dazu einen trockenen Weißwein servieren.