Spinat-Gorgonzola-Lasagne

Auch vegetarische Lasagne ist lecker, wie dieses Rezept für eine Spinat-Gorgonzola-Lasagne eindrucksvoll beweist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

100 g	Gorgonzola
140 g	Porree
150 ml	Gemüsebrühe
2 Stk.	Knoblauchzehe
300 g	Blattspinat
1 Prise	Salz
1 Prise	Piment
1 Prise	Muskatnuss
220 g	Tomaten
2 Stk.	Eier
300 g	Magertopfen
4 TL	Olivenöl

80 ml	Milch
1 Prise	Cayennepfeffer
6 Stk.	Lasagneblätter
40 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für die Spinat-Gorgonzola-Lasagne den Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen.

2. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Lauch und Knoblauch hinzufügen und aufkochen lassen. Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz, Piment und Muskat würzen.

3. Währenddessen Gorgonzola in kleine Stücke brechen. Tomaten waschen und Stielansatz entfernen. Ein Drittel der Tomaten in dicke Scheiben schneiden, den Rest klein würfeln.

4. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Topfen, Milch, Gorgonzola und zwei Drittel des Olivenöls vermengen. Salzen und pfeffern. Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

5. Eine Auflaufform mit dem restlichen Öl einfetten und den Boden mit Lasagneblättern auslegen. Nacheinander die Tomatenwürfel, den Spinat und die Hälfte der Topfencreme darauf verteilen. Die übrigen Lasagneblätter darauf legen.

6. Mit der restlichen Topfencreme vestreichen, die Tomatenscheiben darauf legen und mit Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zur Spinat-Gorgonzola-Lasagne schmeckt frischer Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen.