Steinpilz Spinat Lasagne

Die Steinpilz Spinat Lasagne ist eine raffinierte Rezept-Idee. Mit selbst gesammelte Pilze im Herbst schmeckt das Gericht am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

400 g	Steinpilze
2 Stk.	Schalotten
1 Stängel	Thymian
	Butter (zum Braten)
400 g	Spinat (TK)
100 g	Wasser
150 g	Ricotta
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
600 ml	Milch
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer
12 Stk.	Lasagneblätter
100 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für die **Steinpilz Spinat Lasagne** die Pilze putzen und in Scheiben Schneiden. Die Schalotten abziehen und fein zerhacken. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Ein wenig Butter in eine Pfanne erhitzen, die Steinpilze kurz anbraten und mit Pfeffer und

Thymian würzen, dann beiseite stellen.

3. Die Hälfte vom Zwiebel glasig andünsten, Spinat und Wasser hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und zirka 5-7 Minuten köcheln lassen. Danach die Steinpilze und Ricotta unterheben.

4. Für die Bechamelsauce die Butter schmelzen, die restlichen Schalotten dazu geben und andünsten. Mehl zugeben, anschwitzen lassen, die Milch und Lorbeerblatt dazu geben und unter ständigen Rühren 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

5. Eine Auflaufform einfetten, Boden mit Lasagne Blätter belegen. Bechamelsauce und Spinatmischung darüber schichten. Den Vorgang wiederholen und zum Abschluss mit geriebenen Parmesan bestreuen.

6. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Tipp