Wurzelspinat-Lasagne mit Walnusssauce

Wenn es draußen stürmt und schneit, ist die Wurzelspinat-Lasagne mit Walnusssauce Balsam für Körper, Geist und Seele. Ein Rezept auch für gesellige Abende!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Foto: Butaris

Zutaten

Für den Spinat

750 g	Wurzelspinat (oder 400 g TK Spinat)
3 EL	Butterschmalz
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)

Für die Sauce

100 g	Schlagobers
300 ml	Milch
150 g	Gorgonzola

50 g	Walnüsse (gehackt)
3 EL	Butterschmalz
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
3 EL	Mehl

Außerdem

200 g	Lasagneblätter
50 g	Parmesan (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Wurzelspinat-Lasagne mit Walnusssauce** zunächst die Sauce zubereiten. Dazu das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Mehl einrühren. Mit Milch und Schlag ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und den Spinat gründlich putzen und waschen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und den Spinat darin kurz blanchieren.

3. Spinat abgießen und abtropfen lassen. Butterschmalz in dem Spinattopf erhitzen und den Spinat darin kurz wenden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gorgonzola und Walnüsse in die Sauce geben und diese mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken.

4. Den Boden einer Auflaufform mit Spinat bedecken und darauf etwas Sauce verteilen. Mit Lasagneblättern belegen und dann wieder mit Spinat bedecken. So lange fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

5. Auf die letzte Schicht den frisch geriebenen Parmesan streuen. Die Lasagne auf der zweiten Schiene von unten im Ofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Die Wurzelspinat-Lasagne mit Walnusssauce kann auch mit TK-Spinat zubereitet werden, dann nur die Hälfte der angegebenen Menge verwenden.