

Saisonzusatz

MÄRZ

Frühlingslasagne mit Spinat

Gemüse des Monats



Blattspinat



Kohlrabi



Zwiebeln

Einkaufsliste für ca. 2–4 Personen

- | | | | |
|--------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------|
| <input type="checkbox"/> | 9 Lasagneplatten | <input type="checkbox"/> | 2 EL Butter |
| <input type="checkbox"/> | 300 g Blattspinat | <input type="checkbox"/> | 1 EL Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 1 Zwiebel | <input type="checkbox"/> | 1 EL Salz & Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | 1 Kohlrabi | <input type="checkbox"/> | 1 EL Muskat |
| <input type="checkbox"/> | 200 ml Gemüsebrühe | <input type="checkbox"/> | Käse zum Überbacken |
| <input type="checkbox"/> | 250 ml Schlagsahne | | |

ZUBEREITUNG

1. Spinat und Kohlrabi waschen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit Butter glasig braten.
2. Zwiebel mit Mehl bestäuben, mit Brühe vermengen und aufkochen lassen. Den Blattspinat, die Schlagsahne und die Gewürze je nach Geschmack hinzugeben.
3. Den Boden einer Auflaufform mit etwas Soße benetzen und darauf die erste Schicht Lasagneplatten legen.
4. Auf die Schicht der Lasagneplatten werden die Kohlrabischeiben verteilt, gefolgt von Soße. Vorgang so oft wie möglich wiederholen. Mit Soßenschicht enden und mit Käse bedecken.
5. Im Ofen bei 190 Grad Umluft 40 Minuten backen. Et voilà, fertig ist die leckere saisonale Lasagne, direkt vom Acker auf deinen Teller.

