



Lasagna ai cinque

formaggi con spinaci

Zutaten:

- 50g Butter
- 50g Mehl
- 1 Liter Milch
- 2 TL Salz, etwas Pfeffer und Muskat
- 100g Gorgonzola, 100g Ricotta, 50g Parmesan
- 2 große Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen
- 2kg Spinat
- 2 TL Salz, etwas Pfeffer und Muskat
- 500g Lasagneblätter
- 200g Gouda
- 2 Kugeln Mozzarella

Form:

- Ofenhexe oder großer Bäcker

Helferlein:

- Superhacker
- Microplane feine Reibe
- Microplane grobe Reibe
- Pack's an Silikonhandschuh-Set
- kleiner Streicher
- Mix'n Scraper Schaber

Zubereitung:

Butter im Topf schmelzen, Mehl mit Schneebesen unterrühren bis ein Klumpen entsteht, nach und nach warme Milch dazu geben und sorgfältig verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gorgonzola klein schneiden, Parmesan mit der feinen Reibe reiben. Gorgonzola, Parmesan und Ricotta in die BéchamelsöÙe geben und verrühren bis alles geschmolzen ist. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit Butter glasig dünsten, Spinat hinzugeben und gar kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Nun alle Zutaten in der großen Ofenhexe schichten. Zuerst etwas BéchamelsöÙe, dann Pasta, SoÙe, Spinat, Pasta usw. In der Mitte eine Kugel Mozzarella und die Hälfte des Goudas mit der groben Reibe reiben und über die SoÙe geben und weiter schichten bis nichts mehr da ist. Zum Schluss Kugel Mozzarella und Gouda über die Lasagne reiben und verteilen. Wichtig: unter dem Käse muss SoÙe sein.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca 1/2 Stunde backen bis der Käse die gewünschte Bräune hat.

Tipp:

Käsesorten können beliebig ausgetauscht oder weg gelassen werden. Wenn der Käse weg gelassen wird dann mehr SoÙe zubereiten.
Menge reicht für ca. 6 Personen.

Zubereitungszeit: 60min

Koch/Backzeit: 30min

