

Spinatlasagne mit Mozzarella



Nicht nur Garfield kann in den gleichnamigen Comics kaum genug von Lasagne kriegen – in den USA hat man dem italienischen Klassiker am 29. Juli sogar einen eigenen Feiertag gewidmet. Auch ins Guinnessbuch der Rekorde hat es das Gericht geschafft. Anlässlich der Fußball-Europameisterschaft 2012 wurde in Polen die längste Lasagne der Welt zubereitet. Sie mass 2,5 auf 25 Meter und war zu Ehren der italienischen Fußballmannschaft gebacken worden.

Die Lasagne hat übrigens einen optischen Zwilling, die sogenannte Vincisgrassi. Statt mit Hackfleisch wird diese jedoch mit verschiedenen Innereien gefüllt. Bei uns kommt heute gar kein Fleisch in den Auflauf, sondern frischer Spinat und cremige Ricotta.

Spinatsauce

- 2 EL Olivenöl
- 80 g Schalotten, gehackt
- 600 g frischer Spinat
- 2 TL Salz
- 500 g Ricotta
- 70 g Parmesan, gerieben
- 1 Ei
- Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Muskatnusspulver

Béchamelsauce

- 6 EL Butter
- 6 EL Mehl
- 700 ml kalte Milch
- 1 TL Muskatnusspulver
- 1½ TL Salz
- Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zusätzlich

- 18 Lasagneblätter
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- 100 g Mozzarella, grob gerieben

Spinatsauce

1. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Schalottenstücke darin dünsten, bis sie glasig sind.
2. Spinat nach und nach zugeben und dünsten, bis er gar ist, dabei salzen.
3. Spinat-Zwiebel-Mischung mit den restlichen Zutaten für die Spinatsauce pürieren.

Béchamelsauce

1. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl hinzugeben und bei schwacher Hitze kurz anschwitzen lassen; dabei ständig rühren.
2. Milch langsam dazugiessen, dabei kräftig mit dem Schwingbesen rühren, damit sich keine Klumpen bilden.
3. Muskatnusspulver, Salz und Pfeffer dazugeben und für circa 8 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

Finish

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. In einem Gefäss Parmesan und Mozzarella vermischen. Die Hälfte dieser Mischung kommt gleich als Zwischenschicht in die Lasagne, die zweite Hälfte bildet die oberste Schicht zum Überbacken.
3. Zuerst eine dünne Schicht Spinatsauce auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Danach in folgender Reihenfolge schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind: Lasagneblätter, Spinatsauce, Béchamelsauce, dabei in der Mitte der Schichten die Hälfte der Käsemischung verteilen.
4. Zum Abschluss die zweite Hälfte der Käsemischung auf der Lasagne verteilen.
5. Lasagne für 45 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens backen. Falls sie zu dunkel zu werden droht, locker mit Alufolie bedecken. Vor dem Servieren circa 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 45 Minuten (inkl. Backzeit)

Selvarossa Salice Salentino DOP Riserva

Dunkles Purpurrot. Duftet nach schwarzen Johannisbeeren und Vanille, fülliger Gaumen mit intensiven, vielschichtigen Aromen nach Dörripflaumen, Tabak und Schokolade. Ausgewogen, mit langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

