

HAUPTSPEISEN



Lasagne mit Wurzelspinat und Gorgonzola-Walnuss-Sauce

Zutaten für 4 Portionen

Für die Sauce:

3 gestrichene EL BUTARIS
3 EL Mehl
100 ml Domspitzmilch Schlagrahm
ca. 300 ml Milch
geriebene Muskatnuss
150 g Isola Fresca Gorgonzola
50 g gehackte Walnüsse
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
½ EL Zitronensaft

Für den Spinat:

750 g Wurzelspinat
(alternativ 400 g Tiefkühl-Spinat)
Salz
3 gestrichene EL BUTARIS
frisch gemahlener Pfeffer
geriebene Muskatnuss

Außerdem:

ca. 200 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
50 g Isola Fresca Grana Padano D.O.P frisch
gerieben

Zubereitung:

1. BUTARIS in einem Topf zerlassen, das Mehl darin anschwitzen. Sahne und 300 ml Milch unter Rühren zugießen. Die Sauce 10 Minuten köcheln und dabei andicken lassen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Den Spinat waschen und putzen. Spinat in reichlich Salzwasser in einem weiteren Topf blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen. Das BUTARIS im Topf schmelzen, Spinat kurz darin wenden, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Den Gorgonzola in Stücke schneiden und diese in der Sauce schmelzen, gehackte Walnüsse unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen. Sollte die Sauce zu zäh sein, noch ein wenig Milch unterrühren.
4. Spinat, Gorgonzola-Walnuss-Sauce und Lasagneblätter nacheinander in dieser Reihenfolge und nochmals wiederholt in eine feuerfeste Form schichten. Mit Spinat und Sauce abschließen und die Oberfläche mit Parmesan bestreuen. Die Lasagne im Ofen auf der zweiten Schiene von unten (bzw. bei nur drei Einschubhöhen unten) 40 Minuten backen (Ober-/Unterhitze 180° C / Umluft: 160° C).

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus 40 Minuten Backzeit

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Kilokalorien	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
743 kcal	26 g	51 g	46 g



Tipp: Mit aufgetautem Tiefkühl-Spinat (400 g) arbeiten. Die Menge des Gorgonzolas kann ohne weiteres auch bis auf 250 g erhöht werden.

Quelle: www.butaris.de