
Spinatlasagne

Für 2 Personen

Spinat:

1 P.	Speckwürfeli	Anbraten
1	Zwiebel, gehackt	
1	Knoblauchzehe	Beigeben, kurz andünsten
250 g	Spinat, tiefgekühlt	Zugeben und dämpfen, bis er aufgetaut ist.
	Pfeffer, Muskatnuss, Salz	Würzen

Béchamelsauce:

40 g	Butter	In einer Pfanne schmelzen
30 g	Mehl	Beigeben, mit Schwingbesen gut verrühren
6 dl	Milch	Zugeben; unter stetigem Rühren aufkochen, bis die Sauce zähflüssiger wird.
125 g	Ricotta	Zugeben und verrühren
	Pfeffer, Muskatnuss, Salz	Würzen (nicht sparen!)
50 g	Parmesan, gerieben	Beigeben

Schichtung:

300 g	Lasagneblätter, weiss	
1 dl	Bouillon	Backofen auf 180°C vorheizen.
		Eine Schicht Béchamelsauce zuunterst in die Gratinform giessen, dann mit Lasagneblättern belegen. Spinat darauf geben und etwas Bouillon darüber giessen. Mit der Einschichtung fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zuoberst soll Béchamelsauce sein.
50 g	Parmesan, gerieben	Die Lasagne damit bestreuen. Form in den Ofen schieben (Mitte) und die Lasagne 50 bis 60 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.
